Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 159 del 11 luglio 2011 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA | **Roma - Lunedì, 11 luglio 2011** | SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
VIA PRINCIPE UMBERTO 4, 00185 ROMA

N. 167

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 17 giugno 2011.

Undicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 17 giugno 2011.

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 17 giugno 2011.

Undicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000, pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» ed i decreti relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2011, termine fissato dalla circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Calabria, Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria e delle province autonome di Bolzano e di Trento, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto 16 giugno 2010;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 così come abrogato e sostituito dal regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della undicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della undicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

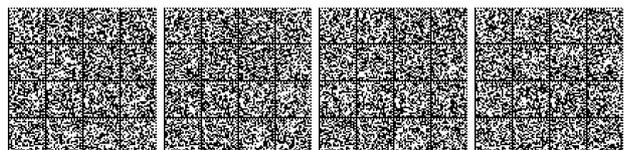
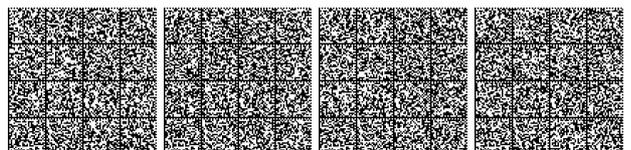
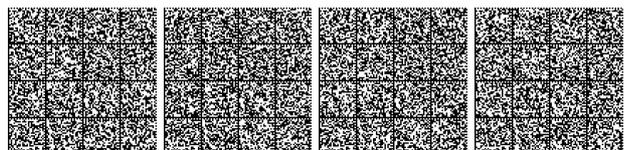
2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 17 giugno 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ALLEGATO

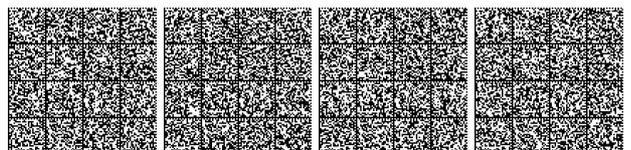
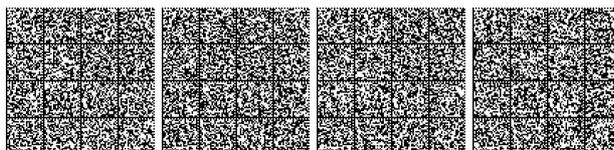
REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	liquore a base di gentiana lutea l., amaro di genziana, digestivo di genziana
	3	liquore allo zafferano
	4	mosto cotto
	5	ponce, punce, punk
	6	ratafia - rattafia
	7	vino cotto - vin cuott - vin cott
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	annoia
	9	arrosticini
	10	capra alla neretese
	11	coppa di testa, la coppa
	12	guanciale amatriciano
	13	lonza, capelomme
	14	micischia, vilischia, vicicchia, mucischia
	15	mortadella di campotosto, coglioni di mulo
	16	nnuje teramane
	17	porchetta abruzzese
	18	prosciuttello
	19	salame abruzzese, salame nostrano, salame artigianale, salame tradizionale, salame tipico
	20	salame aquila
	21	salamelle di fegato al vino cotto
	22	salsiccia di fegato
	23	salsiccia di fegato con miele
	24	salsiccia di maiale sott'olio
	25	salsicciotto di pennapiedimonte
	26	salsicciotto frentano, salsicciotto, saiggicciott, saucciciott
	27	soppressata, salame pressato, schiacciata, salame aquila
	28	tacchino alla canzanese
	29	tacchino alla neretese
	30	ventricina teramana
	31	ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta
Formaggi	32	cacio di vacca bianca, caciotta di vacca
	33	caciocavallo abruzzese
	34	caciofiore aquilano
	35	caciotta vaccina frentana, formaggio di vacca, casce d' vacc
	36	caprino abruzzese, formaggi caprini abruzzesi
	37	formaggi e ricotta di stazzo
	38	giuncata vaccina abruzzese, sprisciocca
	39	giuncatella abruzzese
	40	incanestrato di castel del monte
	41	pecorino d'abruzzo
	42	pecorino di atri
	43	pecorino di farindola
	44	pecorino marcetto, cacio marcetto
	45	scamorza abruzzese
Grassi (burro, margarina, oli)	46	olio agrumato, olio agli agrumi, agrumolio
	47	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
	48	aglio rosso di sulmona
	49	agrumi della costa dei trabocchi
	50	carciofo del vastese
	51	castagna roscetta valle roveto
	52	cece

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	53	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	54	cipolla bianca di fara filiorum petri
	55	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	56	cotognata e marmellata di mela cotogna
	57	fagioli a olio
	58	fagioli a pane
	59	farro d'abruzzo
	60	lenticchie di s. stefano di sessano
	61	libretto di fichi secchi
	62	mandorle di navelli, l'mmall
	63	marmellata d'uva, scrucchiata, sclucchiata
	64	marrone di valle castellana
	65	mela della valle del giovenco
	66	olive intosso, olive n'dosse, olive in salamoia
	67	patata di montagna del medio sangro, patana muntagnola
	68	patata turchesa, turca, turchesca, viola
	69	patate degli altipiani d'abruzzo
	70	peperoncino secco piccante, diavoletto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro
	71	peperone rosso di altino
	72	peperone secco dolce, saracone, bastardone, farfullone
	73	pomodoro a pera
	74	solina
	75	tartufi d'abruzzo
	76	tondino del tavo, fagiolo di loreto aprutino
	77	uva di tollo e ortona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	78	bocconotti di castel frentano
	79	cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti
	80	cicerchiata
	81	confetto di sulmona
	82	croccante di mandorle, croccante di natale
	83	cumbriziun', le sbattute
	84	fiadone dolce
	85	fiadone salato
	86	la svivitella
	87	lingue di suocera
	88	maccheroni alla chitarra
	89	maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	90	maccheroni con le ceppe
	91	ndurciullune
	92	pagnotte da forno di sant'agata
	93	pane cappelli
	94	pane casareccio aquilano
	95	pane con le patate
	96	pane di solina, pagnotte di solina
	97	pane nobile di guardiagrele
	98	parrozzo
	99	pasticci di rapino
	100	pepatelli
	101	pizza con le sfrigole, zuffricul
	102	pizza di crema e ricotta
	103	pizza di pasqua
	104	pizza di ricotta
	105	pizza dolce tradizionale
	106	pizza rustica dolce
	107	pizza rustica salata
	108	pizza scime, pizza scive, pizza ascima, pizza azzima
	109	pizzelle
	110	ravioli dolci di ricotta
	111	rimpizza
	112	sagne a pezze, tacconelle
	113	sassi d'abruzzo, mandorle atterrate

	114	scrippelle, scrippelle teramane
	115	serpentone, lu srerpentone
	116	sfogliatella di lama, sfuiatell
	117	sgaiozzi
	118	sise delle monache di guardiagrele, tre monti
	119	spumini
	120	supposte, i pensieri del poeta, banane, celli di prevete
	121	torcinelli, turcinil
	122	torrone di guardiagrele
	123	torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia
	124	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	125	uccelletti, lì cellit, celli pieni
	126	zeppole di s. giuseppe
Prodotti della gastronomia	127	il coatto, lu cuatte
	128	la coratella d'agnello
	129	la fracchiata
	130	la tjella, ciabbotta
	131	le corde de chiochie
	132	le "virtu'" teramane
	133	mazzarelle alla teramana
	134	ndocca 'ndocca
	135	ngrecciata
	136	pallotte cace e ove
	137	pasta fatta in casa al ragù di papera
	138	pecora alla callara, pecora alla cottora, pecora al caldaro
	139	pizz'e e ffo'je
	140	sagne a pezze e cicerchie
	141	taijarille fasciule e coteche
	142	trippa alla pennese
	143	trippa teramana
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	144	scapece
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	145	lattacciolo, latteruolo, latteruola
	146	miele d'abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	147	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata abruzzese

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al sambuco di chiaromonte
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	agnello delle dolomiti lucane
	3	capocollo
	4	carne podolica lucana
	5	gelatina di maiale
	6	involtini di cotenna
	7	lardo
	8	ncandarata
	9	pancetta
	10	pezzente
	11	prosciutto crudo
	12	salsiccia
	13	salsiccia a catena
	14	soppressata
	15	ungrattnoat
Formaggi	16	caciocavallo
	17	cacioricotta
	18	caprino
	19	casieddo o casieddu
	20	falagone
	21	manteca
	22	mozzarella
	23	padraccio
	24	pecorino
	25	pecorino misto
	26	scamorza
	27	toma
	28	treccia dura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	29	fagiolo di muro lucano
	30	fagiolo di san gaudioso
	31	fagiolo zeminelle
	32	farina di germana "iermana"
	33	farina di granone "quarantino"
	34	farina di mischiglio
	35	farina di carosella
	36	fasulo rosso (scritt)
	37	lampascioni
	38	lenticchia di potenza
	39	lupino del pollino
	40	ndussa
	41	oliva da forno di ferrandina
	42	olive nere secche
	43	patata rossa di terranova del pollino
	44	peperoni cruschi
	45	pomodoro secco "cietta'icale di tolve"
	46	pomodori sott'olio
	47	rafano
	48	Rappascione di Viggianello
	49	risciola
	50	biscotto a otto di latronico
	51	biscotti glassati
	52	calzoni di ceci
	53	carchiola
	54	cicerata
	55	gelatina dolce di maiale
	56	gugliaccio di san costantino albanese

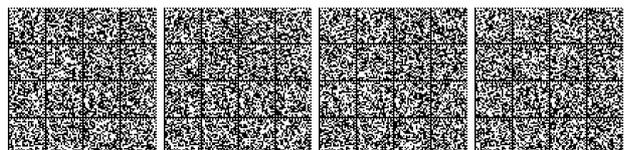
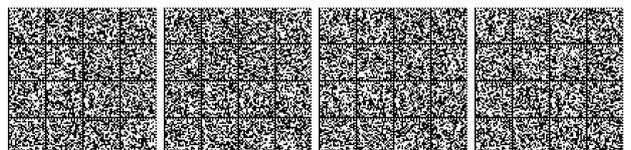
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	57	la strazzata
	58	migliaccio
	59	mostaccioli
	60	pane di germana "iermana"
	61	pane di patata di san severino lucano
	62	picciddat castelluccese
	63	pizza con i cingoli di maiale
	64	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	65	polenta di nemoli
	66	raskatiell di legumi di fardella
	67	ravioli
	68	rosacatarra
	69	sanguinaccio
	70	shtridhla
	71	timpallo rustico del pollino
	72	u' pastizz rtunnar
	73	ù zuzumagliu
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	74	miele lucano (r'miel)
	75	ricotta
	76	ricotta forte
	77	ricotta salata

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	buccularu
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	‘nduia
	26	'ndura
	27	‘nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
Formaggi	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di platì
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino
	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale

	60	provola
	61	rasco
	62	strazzatella silana
Grassi (burro,margarina, oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	‘a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	arancia di villa san giuseppe
	70	asparago selvatico della calabria
	71	biondo tardivo di trebbisacce
	72	broccoli di rapa
	73	cannonata calabrese
	74	castagne al mosto cotto
	75	castagne di calabria
	76	ceci abbrustoliti, calia
	77	cedro
	78	cedro candito
	79	cicoria selvatica calabrese
	80	cicorie selvatiche sott’olio
	81	cipolline sott’olio
	82	clementine della piana di sibari
	83	collane di peperoni secchi
	84	confettura di pomodori rossi
	85	coroncine di fichi secchi al mirto
	86	crocette
	87	fagiolo di caria
	88	fagiolo poverello bianco
	89	farina di castagne
	90	fichi del cosentino
	91	fichi d'india di calabria
	92	fichi essiccati
	93	fichi freschi cotti al forno
	94	fichi ripieni, fichi chini
	95	finocchietto selvatico di calabria
	96	finocchio di isola capo rizzuto
	97	funghi di giffone
	98	funghi "rosito"
	99	funghi misti di bosco sott’olio
	100	funghi porcini silani "sillo"
	101	funghi porcini sott’olio
	102	funghi rositi sott’olio
	103	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	104	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	105	involtini di melanzane
	106	limetta
	107	limoni di rocca imperiale
	108	marmellata di arance
	109	marmellata di bergamotto
	110	marmellata di cipolla rossa di tropea
	111	marmellata di clementine
	112	marmellata di limoni
	113	marmellata di mandarini
	114	marmellata di uva
	115	melanzane sott'olio
	116	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	117	miele di fichi
	118	misi misi affucati, amareddi affucati
	119	olive alla calce
	120	olive in salamoia
	121	olive nella giara

	122	olive nere infornate
	123	olive schiacciate
	124	olive sotto sale
	125	origano selvatico della calabria
	126	pallone di fichi
	127	panicilli
	128	peperoncini piccanti ripieni
	129	peperoncini sott'olio
	130	peperoncino di spilinga
	131	peperoncino piccante calabrese
	132	peperone roggianese
	133	pistilli
	134	pomodori secchi
	135	pomodori secchi ripieni
	136	pomodori secchi sott'olio
	137	pomodori verdi conservati
	138	pomodoro di belmonte
	139	trecce di fichi
	140	tritato di peperoncino
	141	zucchini sott'olio
Condimenti	142	salmoriglio, sarmurigghiu
	143	'nzullini
	144	anicini
	145	biscotti alle mandorle e al miele
	146	bucconotto
	147	buffeddi
	148	cannoli, i cannola
	149	chinulille
	150	cotognata
	151	crema reggina
	152	crispelle salate, crispeddhe
	153	crispelle dolci, crispeddhe
	154	crostini di grano
	155	cudduraci, 'nguti
	156	cupeta
	157	cuzzupa
	158	dita d'apostolo
	159	fichi ricoperti al cioccolato
	160	frese bianche
	161	frese integrali
	162	frise al peperoncino
	163	ginetti
	164	granita, scirobetta
	165	lestopitta
	166	liquirizia
	167	liquirizia alla menta
	168	liquirizia all'anice
	169	morticeddhi, frutti alla martorana
	170	mostaccioli
	171	mozzetti
	172	nacatole
	173	nepitelle
	174	ossa di morto, ossa i mortu
	175	pan di spagna di dipignano
	176	pane al miele di cerzeto
	177	pane casereccio
	178	pane con la giuggiulena
	179	pane di castagne
	180	pane di patate
	181	pane di pellegrina, i pani di pellegrina
Paste fresche e prodotti della	182	pane di segale di canolo
	183	pasta col ferretto

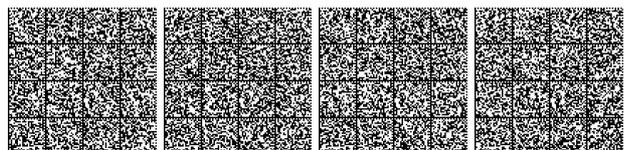
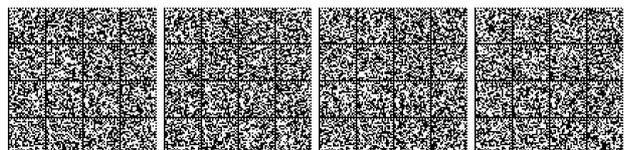
panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	184	pasta di mandorla al bergamotto
	185	pasta di mandorle
	186	pasta fileja
	187	paste con lo zucchero
	188	pesca
	189	petrale, u petrali
	190	pezzo duro
	191	pignolata al miele, napiteddhi
	192	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	193	piparelle
	194	pitta
	195	pitta di san martino
	196	pitta 'mpigliata
	197	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	198	pizza di maggio, pitta di maju
	199	pizzi ccu niebiti
	200	pizziccul'ova
	201	rafioli
	202	sammartine
	203	sanguinaccio
	204	scaldatelle, scaldateddi
	205	scalille
	206	sguta
	207	sorbetto al bergamotto
	208	sospiri di monaca
	209	stomatico
	210	stracetti
	211	stroncatura, struncatura
	212	susumelle
	213	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	214	taralli bianchi
	215	taralli morbidi
	216	tarallini ai semi di anice
	217	tarallini ai semi di finocchio
	218	tarallini al peperoncino
	219	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	220	tartufo di pizzo
	221	torroncino
	222	torrone a poglia con mandorle, turruni
	223	torrone di arachidi con zucchero
	224	torrone gelato, turruni gelatu
	225	turdilli
	226	xialuni
	227	zeppole, zzippulii san giuseppi
Prodotti della gastronomia	228	frittata pasquale
	229	frittele di fiori di zucca, sciuriddi
	230	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	231	melanzane ripiene, mulingiani chini
	232	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	233	parmigiana
	234	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	235	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	236	pomodori ripieni, pummaroro chini
	237	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	238	uova e curcuci, ova chi curcuci
	239	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
	240	acciughe marinate
	241	acciughe salate
	242	aguglie, costardelle fritte
	243	alici salate

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	244	alici salate e pepate
	245	alici sott'olio
	246	bottarga di tonno
	247	frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	248	involtini di pesce spada
	249	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	250	pesce sciabola, vela, spatola
	251	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta
	252	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci spada rustutu c'u
	253	rosamarina
	254	sarde salate
	255	sarde salate e pepate
	256	sardella salata di crotone
	257	stocafisso, stocco alla ghiotta
	258	stocco di mammola
	259	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	260	tortiera di alici
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	261	miele di arancio calabrese
	262	miele di castagno calabrese
	263	miele di corbezzolo
	264	miele di eucaliptus calabrese
	265	miele di melata di abete calabrese
	266	miele di sulla calabrese
	267	ricotta
	268	ricotta affumicata
	269	ricotta di capra affumicata
	270	ricotta di pecora
	271	ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di castagne di montella
	8	liquore di gelse rosse
	9	liquore di limone costa d'amalfi
	10	liquore di limone di sorrento
	11	liquore di mirtillo
	12	liquore finocchietto
	13	liquore nanassino
	14	nocillo
	15	sciroppo di arancia bionda
	16	sidro di mela limoncella
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	ammugliatielli
	18	braciola di capra di siano
	19	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	20	capicollo
	21	capicollo di ricigliano
	22	carne bufalina
	23	carne di bovino podolico
	24	carne di suino di razza casertana
	25	carne ovina di laticauda
	26	cervellatine
	27	cicoli
	28	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	29	fegato con la zeppa
	30	filetto di vairano patenora
	31	filettone di vairano patenora
	32	fiocco di prosciutto
	33	fleppa
	34	gelatina di maiale
	35	mozzariello
	36	nnoglia di maiale
	37	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	38	pancetta arrotolata
	39	pancetta tesa
	40	prosciutto di casaletto
	41	prosciutto di monte
	42	prosciutto di pietraroja
	43	salame napoli
	44	salame di mugnano
	45	salsiccia
	46	salsiccia affumicata
	47	salsiccia di polmone
	48	salsiccia sotto sugna
	49	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	50	samurchio
	51	sfrionzola
	52	soppressata cilentana e del vallo di diano
	53	soppressata del sannio
	54	soppressata di gioi cilento
	55	soppressata di ricigliano
	56	soppressata irpina
	57	zuppa di soffritto
	58	bebè di sorrento
	59	bocconcini alla panna di bufala

Formaggi	60	burrini e burrata di bufala
	61	caciocavallo affumicato
	62	caciocavallo di bufala
	63	caciocavallo di castelfranco
	64	caciocavallo irpino di grotta
	65	caciocavallo podolico
	66	cacioricotta caprino del cilento
	67	caciotta di capra dei monti lattari
	68	caciottina canestrata di sorrento
	69	caso conzato
	70	casoperuto e marzolino
	71	casuforte di statigliano, cacioforte, casoforte
	72	fiordilatte
	73	formaggio caprino del cilento
	74	juncata
	75	manteca
	76	manteca del cilento
	77	mozzarella nella mortella
	78	pecorino del monte marzano
	79	pecorino di bagnolese
	80	pecorino di carmasciano
	81	pecorino di laticauda
	82	pecorino fresco e stagionato
	83	pecorino salaprese
	84	provola affumicata
	85	provola affumicata di bufala
	86	riavulillo
	87	scamorza
	88	scamorza di bufala
	89	scamosciata
	90	stracciata
	91	treccia
Grassi (burro, margarina, oli)	92	burro di bufala
	93	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	94	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
	95	aglio dell'ufita
	96	albicocca vesuviana
	97	amarene appassite dei colli di s. pietro
	98	arancia di pagani
	99	arancia di sorrento
	100	broccolo del vallo di diano
	101	broccolo di paternopoli
	102	broccolo friariello di napoli, friarielli
	103	caldarroste in sciroppo e rum
	104	cappella
	105	carciofo bianco
	106	carciofo capuanella
	107	carciofo di castellammare
	108	carciofo di montoro
	109	carciofo di pietrelcina
	110	carciofo di procida
	111	carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolla pascaiola
	112	cardone
	113	carlentina
	114	carosella
	115	castagna del monte faito
	116	castagna del prete
	117	castagna di acerno
	118	castagna di serino
	119	castagna paccuta
	120	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	121	castagne infornate, castagne n'fornate

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	122	castagne moscie, fico
	123	cavolfiore gigante di napoli
	124	cece di cicerale
	125	ciambottella
	126	cicci di santa lucia
	127	cicoria selvatica
	128	cicoria verde di napoli
	129	ciliegia del monte
	130	ciliegia della recca
	131	ciliegia di bracigliano
	132	ciliegia di pimonte
	133	ciliegia di siano
	134	ciliegia maiatica
	135	ciliegia melella
	136	ciliegia s. pasquale
	137	cipolla bianca di pompei
	138	cipolla ramata di montoro
	139	fagioli di volturara irpinia
	140	fagioli lardari
	141	fagioli quarantini
	142	fagioli tabacchini
	143	fagiolo a formella
	144	fagiolo dell'occhio
	145	fagiolo di controne
	146	fagiolo di villaricca
	147	fagiolo mustacciello
	148	fagiolo san pasquale di casalbuono
	149	fagiolo s'anter di casalbuono
	150	fagiolo striato del vallo di diano
	151	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
	152	fava di miliscola
	153	fichi secchi con miele
	154	fico di s. mango
	155	fico vendemmia, natalese
	156	finocchio bianco palettone
	157	finocchio di sarno
	158	fragolina degli alburni e dell'alto sele, fraulella
	159	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
	160	giallona di siano
	161	kaki vainiglia napoletano
	162	lenticchia di valle agricola
	163	limone di procida
	164	lupino gigante di vairano
	165	mais spiga bianca, spogna bianca
	166	marrone di s. cristina
	167	marrone di scala
	168	marzellina
	169	marzocca
	170	mela bianca di grottolella, mela renetta champagne
	171	mela capodiciuccio
	172	mela chianella
	173	mela chichedda
	174	mela limoncella
	175	mela limoncellona
	176	mela san giovanni
	177	mela sergente
	178	mela tubbiona
	179	mela zitella
	180	melanzana cima di viola
	181	melone di altavilla
	182	melone napoletano
	183	nocciola camponica
	184	nocciola di s. giovanni
	185	nocciola mortarella

	186	nocciola riccia di talanico
	187	noce di sorrento
	188	noce malizia
	189	noce san martino
	190	oliva caiazzara
	191	oliva masciatica
	192	olive pisciottane schiacciate sott'olio
	193	panzarieddi di casalbuono
	194	papaccelle
	195	pappola
	196	patata fresca campana
	197	patata novella
	198	peperoncini ripieni al tonno
	199	peperoncini verdi o di fiume
	200	peperoncino friariello napoletano, puparuoli friarielli
	201	peperone papaccella, papaccelle riccie
	202	peperoni quagliettani
	203	pera del rosario
	204	pera mastantuono
	205	pera pennata
	206	pera sant'anna
	207	pera sorba
	208	pera spadona di salerno
	209	pera spina
	210	percoca col pizzo
	211	percoca puteolana
	212	percoca terzarola
	213	pesca bellella di melito
	214	pesca bianca napoletana
	215	peschiole
	216	piselli cornetti
	217	pomodori secchi sott'olio
	218	pomodorino campano
	219	pomodorino corbarino
	220	pomodorino vesuviano
	221	pomodoro di sorrento
	222	pomodoro pelato di napoli
	223	pomodoro spuniello
	224	prugna coglipiecuri
	225	risciola
	226	risi di casalbuono
	227	saragolla
	228	scarola bianca riccia schiana
	229	sciuscillone
	230	speuta
	231	susina botta a muro
	232	susina marmulegna
	233	susina pappacona
	234	susina pazza
	235	susina scarrafona
	236	susina turcona
	237	tartufo di colliano
	238	tartufo nero di bagnoli irpino
	239	torzella, cavolo greco, torza riccia
	240	uva catalanesca
	241	uva cornicella
	242	tabaccanti di casalbuono
	243	zucca lunga di napoli, cocuzza zuccarina
	244	zucca napoletana
	245	amaretto di caposele
	246	babà
	247	biscotti al miele
	248	biscotti di castellammare

	249	biscotto di grano integrale
	250	biscotto di granone
	251	biscotto all'amarena
	252	calzoncelli
	253	calzone
	254	cartellate con mosto
	255	casatiello dolce
	256	casatiello sugna e pepe
	257	chiacchiere
	258	ciaolone
	259	confettone, ò cunftton
	260	copeta
	261	delizie al limone
	262	divino amore
	263	follovielli
	264	fusillo di felitto
	265	fusillo di gioi
	266	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
	267	guanto caleno
	268	matasse di caposele
	269	migliaccio
	270	muffletto di caposele
	271	mustaccioli
	272	'ndunderi
	273	'nfrennula
	274	pagnotta di santa chiara
	275	palme di confetti
	276	pancotto dei foresi
	277	pane dei camaldoli
	278	pane di baiano
	279	pane di calitri
	280	pane di iurmano
	281	pane di montecalvo
	282	pane di padula
	283	pane di san sebastiano
	284	pane di saragolla
	285	pane di villaricca
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	286	panesillo di ponte
	287	pantorrone
	288	panuozzo
	289	panzarotti
	290	pasta di gragnano
	291	pastiera
	292	pigna
	293	pizza chiena
	294	pizza con ricotta
	295	pizza di farinella bacolese, pizza gialla, 'a zellòse
	296	pizza di scarola
	297	pizza figliata, serpentone
	298	pizza migliazza cu li frittole
	299	pizza napoletana verace artigianale
	300	puccellato dolce
	301	puccellato salato
	302	raffioli
	303	raviolo di ricotta di pecora
	304	ricci
	305	roccocò
	306	sanguinaccio
	307	scaldatelle
	308	scanata del sannio
	309	scazzatiello, cavatieddu
	310	scialatiello
	311	sciusciello, ò sciuscello
	312	sfogliatella

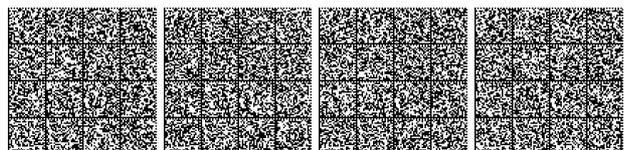
	313	sfogliatella santa rosa
	314	sospiri al limone
	315	spantorrone di grotta
	316	struffoli
	317	susamielli
	318	taraddi con finocchio
	319	taralli intrecciati
	320	tarallini al vino
	321	tarallo con le mandorle
	322	tarallo cu ll'ove
	323	tarallo di agerola
	324	tarallo sugna e pepe
	325	tarallucci al naspro
	326	tasca
	327	torroncino di roccagloriosa
	328	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	329	torrone di benevento
	330	torrone di castagna
	331	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	332	zandraglia
	333	zeppola di s. giuseppe
	334	zeppola fritta
Preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	335	acciughe sotto sale
	336	alicette piccanti
	337	alici di menaica
	338	alici marinate
	339	colatura di alici di cetara
	340	cozza del golfo di napoli e del litorale flegreo, cozzeca
	341	filetti di alici sott'olio
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	342	miele di acacia
	343	miele di castagno
	344	miele di girasole
	345	miele di sulla
	346	miele millefiori
	347	ricotta di fuscella
	348	ricotta di laticauda
	349	ricotta essiccata di bufala
	350	ricotta essiccata ovicaprina
	351	ricotta fresca di bufala
	352	ricotta fresca ed essiccata di capra
	353	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	354	ricotta salaprese

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
		acqua d'orcio o d'orzo, l'acqua d'orz o d'orss
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	anicione, andsòn
	2	anisetta, anisèta
	3	nocino, nosen, nozèn, nusein, ratafià di noci
	4	liquore zabaglione all'uovo
	5	sassolino
	6	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese
	8	bel e cot, belecot
	9	bondiola
	10	cappello del prete, cappel da pret
	11	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	12	castrato di romagna, castrè, castròn
	13	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislon, grasò
	14	coppa arrosto, cupa arost
	15	culatello, culatel
	16	fiocchetto
	17	fiocco di culatello
	18	lardo, gras
	19	mariola
	20	pancetta canusina
	21	pesto di cavallo, cavàl pist
	22	piccola di cavallo, picula 'd caval
	23	pollo di razza fidentina
	24	pollo di romagna, galet
	25	porchetta, purcheta
	26	salama da sugo
	27	salama da sugo di madonna boschi
	28	salame all'aglio, salam da l'ai
	29	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	30	salame fiorettino
	31	salame gentile, salam gentil
	32	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	33	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	34	salsiccia matta, ciàvar, suzèzza mata, zuzèza matta
	35	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	36	stracotto alla piacentina, 'l stua
	37	suino di razza mora o mora romagnola
	38	suino pesante
	39	tasto, tast
	40	zuccotto di bismantova
Condimenti	41	sale, sèl
Formaggi	42	pecorino del pastore
	43	pecorino dell'appennino reggiano
	44	raviggiolo
	45	ribiola della bettola, ill ribiol

	46	robiola, ribiola, furmai nis
	47	scquacquerone di romagna, squaquaron
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	48	aglio bianco piacentino
	49	albicocca val santerno di imola
	50	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	51	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	52	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	53	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	54	antiche varietà di fichi piacentini della cultivar: verdulino, della goccia
	55	antiche varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina
	56	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	57	antiche varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni
	58	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	59	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	60	asparago, aspargina, sparazena, sparz
	61	cardo gigante di romagna
	62	castagna fresca e secca di granaglione
	63	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	64	ciliegia di vignola
	65	cipolla tipica di medicina
	66	cocomero tipico di san matteo decima
	67	cucciaroli, cuciarole, cuciarolli, cuciarùl, cuciaroli
	68	doppio concentrato di pomodoro
	69	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	70	fragola di romagna
	71	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	72	loto di romagna
	73	marrone di campora, maron ed campra
	74	mela campanina, pòm campanein
	75	melone tipico di san matteo decima
	76	patata di montese
	77	pera scipiona, fiasca, spadona di cesena, pera del colle
	78	pera volpina, pera vuipèna
	79	pesca bella di cesena
	80	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	81	saba dell'emilia-romagna, sapa
	82	sapore, savor
	83	saporetto dell'appennino reggiano, savurett, savorèt

	84	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval
	85	sugali, sugal
	86	sughi d’uva reggiani, sugh
	87	susina di vignola
	88	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	89	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	90	tartufo bianco pregiato, (t.magnatum pico) tartòfla, tartòfa, tartòf, tartufa
	91	tartufo nero di fragno, trifola
	92	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra
	93	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	94	amaretti
	95	amaretto di spilamberto
	96	anolini, anvein, amvei, anvei, anven
	97	anolino, anolen
	98	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
	99	bensone, balsone, balsòn
	100	biscione reggiano
	101	bizulà
	102	bomba di riso, bomba 'd ris
	103	borlengo, burleng, burlang
	104	bortellina, burtlêina
	105	bracciatello, brazadèl
	106	bustrengo, bustrenga, bustrèng, bustrèngh
	107	caffè in forchetta
	108	canestrelli, canestrèli
	109	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	110	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
	111	cappelletti, caplitt
	112	cappelletto reggiano
	113	castagnaccio, pattona
	114	castagnole
	115	ciaccio, ciacc
	116	ciambella ferrarese, brazadela
	117	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	118	ciambella, boslan, zambëla
	119	ciambelline, buslanein
	120	crescenta fritta, cherscènta frètta
	121	croccante, cruccant
	122	curzoli, curzuoli, stringotti, curzùl, stringot
	123	dolce di san michele, dolz ad san michele
	124	erbazzone di reggio emilia
	125	focaccia con ciccioli, chisola
	126	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
	127	frittelle di riso, fritell ad ris
	128	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt
	129	garganello, garganell
	130	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	131	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	132	gnocco fritto, gnocc frett
	133	latte brulè, latt brulè
	134	latte in piedi, latt in pè
	135	latteruolo
	136	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajé, maltajéd

Categoria	N.	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	137	mandorlato al cioccolato di modigliana
	138	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
	139	manfrigoli
	140	miacetto, miacet
	141	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, miazz, migliaccio
	142	minestra imbottita, spoja lorda
	143	mistuchina, mistuchen, mistòk
	144	mosto cotto, must cot
	145	pagnotta pasquale, pagnòta 'd pasqua
	146	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	147	pane casareccio, pan casalen
	148	pane di castrocaro, pân 'd castruchera
	149	pane di zucca, pan ad zucca
	150	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
	151	pane schiacciato, batäro
	152	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
	153	pasticcio di cappelletti
	154	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	155	patacucci, patacòc, patacùc
	156	pattona
	157	pesche finte ripiene
	158	piada coi ciccioli
	159	piadina fritta, pié fretta
	160	piadina della madonna del fuoco
	161	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
	162	pinza bolognese, penza bolognese
	163	savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
	164	sbricciolina, sbrisulina
	165	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	166	spongata di busseto
	167	spongata di corniglio, spungà
	168	spongata di piacenza, spungada, spungheda
	169	spongata di reggio emilia
	170	spongata, spunghéda
	171	sprelle, spreli
	172	straccadenti, stracadént
	173	stracchino gelato, stracchein in gelato
	174	stricchetti, strichetti, farfalline, farfallette, fiocchetti, scrichèt, fiuchèt
	175	strozzapreti, strozaprit
	176	sulada
	177	tagliatella bolognese
	178	tagliatelle dolci, crucantòin
	179	tardùra
	180	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	181	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	182	topino d'ognissanti
	183	torta d’erbe
	184	torta dei preti, turta ad prètt
	185	torta di granoturco, turta ad melga
	186	torta di mele, turta ad pum
	187	torta di pere, turta ad per
	188	torta di prugne, turta ad brügna
	189	torta di ricotta
	190	torta di riso di reggiana

	191	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	192	tortellacci, tortelloni, turtlacc
	193	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	194	tortelli d'erbetta, torde d'erbeta
	195	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	196	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
	197	tortellini di bologna
	198	tortellini
	199	tortelli alla lastra
	200	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
	201	zuppa inglese, sopinglesa
Prodotti della gastronomia	202	agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina
	203	anguilla in umido, anguilla in ümid
	204	barzigole, barzègli, bistregli
	205	calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada
	206	cavolfiore all'uso di romagna, chêvalfjòr, chêvalfiòr
	207	cavoli ripieni, cavul ripein
	208	cotenna e ceci, cudga e sisar
	209	dolce e brusco, dulz e brühsc
	210	fagioli in giubalunga, fasul in zobalonga
	211	faraona alla creta, faraona al creda
	212	fegatelli di maiale, figadèt
	213	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
	214	funghi fritti, fonz fritt
	215	gnocchi, gnocc
	216	insalata rustica, rustisana
	217	lasche del po in carpione, sticc' in carpiòn
	218	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
	219	lumache alla bobbiese, lümaga al bubbiese
	220	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
	221	merluzzo in umido, marlüss in ümid
	222	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	223	ovuli ripieni, ovuli ripein
	224	pancetta e piselli, panzëtta e riviott
	225	polenta condita, puleinta consa
	226	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	227	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	228	polpettone di tacchino alla reggiana, al pulpton
	229	punta di petto di vitella ripiena, picàja,à picaglia o picàia
	230	ragù classico alla bolognese
	231	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
	232	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
	233	salsa di prezzemolo, sälsa ad savur
	234	scàpa, mnufocc, menni
	235	seppie con i pisellli
	236	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
	237	torta di patate, turta d' patat
	238	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
	239	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne
	240	tortelli di zucca, tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca
	241	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	242	valigini, valisein, verzot
	243	verzolini, varzulein
	244	zucchini ripieni, zücchein ripein

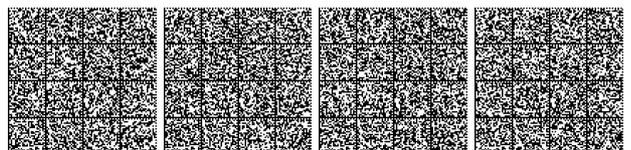
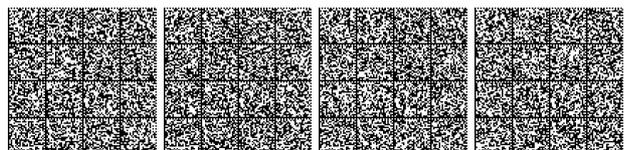
	245	zuppa di ceci, süppa ad sisar
	246	zuppa di pesci, süppa ad pess
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	247	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	248	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	249	miele di tiglio, mel tiglio
	250	miele vergine integrale
	251	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	252	acquadelle marinate
	253	alici marinate, sardun marined
	254	anguilla marinata di comacchio
	255	brodetto di vongole, puracie in brudett o puracie alla marinera
	256	cozze gratinate
	257	saraghina cotta sul testo, saraghina o papalina o spratto al testo, saraghina sora al test

REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	distillato di pere
	2	grappe alle erbe ed ai piccoli frutti
	3	most
	4	sciroppo di olivello spinoso
	5	sciroppo di piccoli frutti
	6	sciroppo di sambuco
	7	sciroppo di tarassaco
	8	sliwowitz, distillato di prugne
	9	succo di mela
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	agnello istriano
	11	argjel
	12	bondiola
	13	brusaula
	14	cappone friulano
	15	cicines
	16	coppa di testa
	17	cotto d'oca
	18	crafus
	19	filon
	20	insaccati affumicati
	21	lardo
	22	lingua cotta di carnia
	23	linguâl
	24	lujanie
	25	marcundela
	26	musetto
	27	ossocollo e culatello affumicati
	28	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	29	pancetta arrotolata manicata
	30	pancetta con lonza
	31	pancetta stesa, lardo, guanciale
	32	pestadice
	33	pestat
	34	peta
	35	petto d'oca affumicato
	36	pindulis
	37	polmonarie
	38	porcaloca
	39	prosciuttino crudo d'oca
	40	prosciutto cotto praga
	41	prosciutto di cormons
	42	prosciutto dolce o affumicato
	43	salam di cueste
	44	salame d'oca
	45	salame friulano
	46	sanganel
	47	sassaka
	48	sbarbot
	49	schulta fumat
	50	sopressa
	51	spalla cotta di carnia affumicata
	52	speck affumicato
	53	speck d'oca
	54	stinco di carnia
Condimenti	55	aceto di mele
	56	osiet, aset, ožejt
	57	salsa balsamica, asperum
	58	caciotta caprina

Formaggi	59	caprino stagionato, caprino invecchiato, vecjo di cjavre
	60	cuincir
	61	formadi frant
	62	formaggio asìno
	63	formaggio caprino morbido
	64	formaggio di malga
	65	formaggio fagagna
	66	formaggio salato
	67	formai del cìt
	68	frico
	69	latteria
	70	monte re
	71	sot la trape
	72	tabor
Grassi (burro, margarina, oli)	73	olio dei colli orientali
	74	olio del carso
	75	ont (burro fuso di malga)
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	aglio di resia
	77	asparago bianco
	78	asparago verde in agrodolce
	79	blave di mortean
	80	brovada
	81	cavolo broccolo (di castelnuovo del friuli, di orzano, di muez di remugnano)
	82	castagna canalutta
	83	castagna marrone di vito d'asio
	84	castagna obiacco
	85	ciliegia duracina di tarcento, duracina di tarcento, tarcentina, tarčinka, tarčentka, tarcentuka
	86	cipolla rosa della val cosa, cipolla rosa di castelnovo del friuli e cavasso
	87	craut garp
	88	fagioli borlotti di carnia
	89	fagiolo borlotto di pesariis, borlotti 1
	90	fagiolo cesarins
	91	fagiolo dal santisim, da l'aquile, tricolore di cavazzo
	92	fagiolo dal voglut, plombin
	93	fagiolo laurons
	94	fagiolo militons, militons 3
	95	fico figo moro, figo moro, figomoro, figo moro da caneva, longhet
	96	lidrìc cul pòc
	97	mais da polenta
	98	mela zeuka, zeuka, seuka
	99	patate di ribis e godia
	100	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
	101	pesca iris rosso
	102	pesca isontina, a-11, martinis a-11
	103	pesca triestina, h-6, martinis h-6
	104	radic di mont
	105	radicchio canarino
	106	ràti
	107	rosa di gorizia
	108	savors
	109	vellutata di asparago verde
	110	biscotto esse
	111	biscotto pordenone
	112	biscotto pevarins, peverini
	113	buiadnik
	114	cjalcune

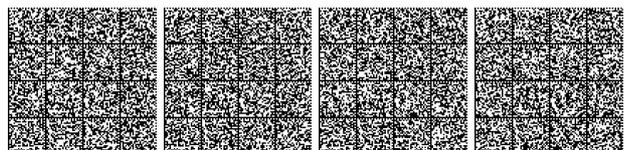
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	115	cjalzòns
	116	colaz
	117	favette triestine
	118	gnochi de susini
	119	gubana
	120	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	121	marmellata di olivello spinoso e mele
	122	pinza triestina
	123	presnitz
	124	putizza
	125	strucchi
	126	strucchi lessi
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	127	calamaro di saccaleva
	128	canocia de nassa, cannocchia di nassa
	129	dondolo, tartufo di mare
	130	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	131	mormora di miramare
	132	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	133	passera coi ovi, passera con le uova
	134	pedocio de trieste, cozza di trieste
	135	pesce di valle
	136	sardoni in savor
	137	sardoni salati
	138	sievoli soto sal
	139	trota affumicata di san daniele
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	140	miele di acacia del carso
	141	miele di marasca del carso
	142	miele di melata di bosco del carso
	143	miele di tiglio del carso
	144	miele friulano di acacia
	145	miele friulano di castagno
	146	miele friulano di tarassaco
	147	miele millefiori del carso
	148	miele millefiori della montagna friulana
	149	miele millefiori della pianura friulana
	150	ricotta affumicata di malga
	151	ricotta di capra

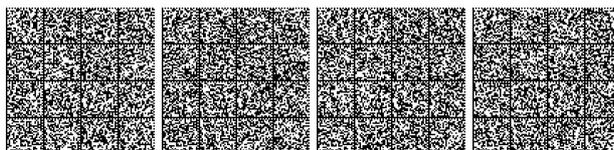
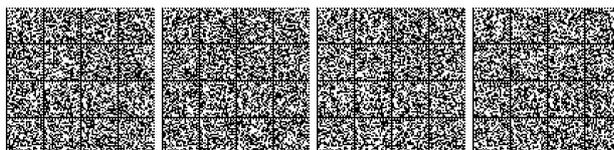
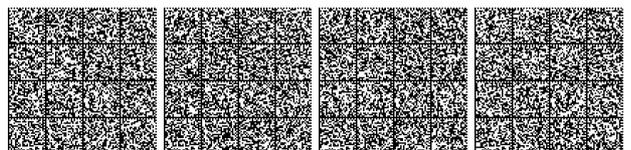
REGIONE LAZIO

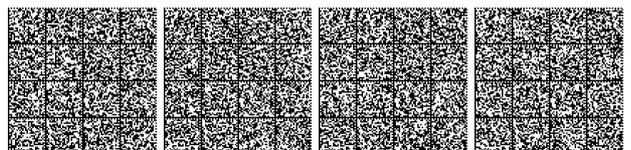
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore di genziana
	2	liquore fragolino
	3	liquore nocino
	4	mistrà
	5	rattafia ciociara
	6	sambuca romana
	7	sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	8	braciole sott'olio
	9	buddellucci o viarelli
	10	capocollo o lonza
	11	carne di bovino maremmano
	12	carne di coniglio leprino viterbese
	13	carne di pecora secca
	14	coppa (viterbese, reatina)
	15	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	16	filetto di leonessa
	17	guanciale
	18	guanciale amatriciano
	19	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	20	lardo (di leonessa, di san nicola)
	21	lardo del campo di olevano romano
	22	lardo stagionato al maiale nero
	23	lombetto della sabina e dei monti della laga
	24	lombetto o lonza
	25	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	26	mortadella di cavallo
	27	mortadella di manzetta maremmana
	28	omento di maiale (beverelli)
	29	pancetta di suino
	30	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	31	porchetta (di ariccia, di viterbo, di poggio bustone)
	32	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	33	prosciutto amatriciano
	34	prosciutto cotto al vino ci cori
	35	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	36	prosciutto di montagna della tuscia
	37	salame "castellino"
	38	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	39	salame paesano
	40	salamella cicolana
	41	salamino tuscolano
	42	saldamirelli
	43	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	44	salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
	45	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	46	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	47	salsiccia di castro dei volsci
	48	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	49	salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di di viterbo, paesana da sugo, semplice)
	50	salsiccia paesana al coriandolo dei monti aurunci
	51	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	52	spalla di suino (spalluccia)
	53	tordo matto di zagarolo
	54	ventricina olevanese
	55	vitellina di bufala di amaseno
	56	vitellone di itri
	57	zampetti

	58	zauzicchie e salam funnan
	59	"zazzicchia" di patrica
Condimenti	60	pasta di olive
	61	pestato di olive di gaeta
	62	salsa all'amatriciana
	63	salsa balsamica di uva
Formaggi	64	burrata di bufala
	65	cacio di genazzano
	66	cacio fiore
	67	cacio magno (semplice e alle erbe)
	68	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	69	caciocavallo di supino
	70	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	71	cacioricotta di bufala
	72	caciotta dei monti della laga
	73	caciotta della sabina (semplice e alle erbe)
	74	caciotta di bufala (pontina)
	75	caciotta di mucca
	76	caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)
	77	caciotta genuina romana
	78	caciotta mista ai bronzi
	79	caciotta mista della tuscia
	80	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	81	caciottina di bufala di amaseno (semplice e aromatizzata)
	82	caprino presamico (di latte vaccino) di supino
	83	ciambella di morolo
	84	conciato di san vittore
	85	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	86	formaggio di capra
	87	gran cacio di morolo
	88	marzolino e/o marzolina
	89	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)
	90	pecorino ai bronzi
	91	pecorino dei monti della laga
	92	pecorino della sabina (semplice e alle erbe)
	93	pecorino di amatrice
	94	pecorino di ferentino
	95	pecorino in grotta del viterbese
	96	pressato a mano
	97	provola di bufala (semplice e affumicata)
	98	provola di vacca (semplice e affumicata)
	99	provolone vaccino
	100	scamorza appassita - cacetto di supino
	101	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	102	squarquaglione dei monti lepini
Grassi (burro, margarina, oli)	103	burro di san filippo
	104	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	105	olio monovarietale extra vergine di ciera
	106	olio monovarietale extra vergine di itrana
	107	olio monovarietale extra vergine di marina
	108	olio monovarietale extra vergine di olivastrone
	109	olio monovarietale extra vergine di rosciola
	110	olio monovarietale extra vergine di salviana
	111	olio monovarietale extra vergine di sirole
	112	actinidia
	113	aglio rosso di castelliri
	114	aglio rosso di proceno
	115	arancio biondo di fondi
	116	asparago verde di canino e montalto di castro
	117	broccoletti sezzesi "sini"

	118	broccoletto di anguillara
	119	broccolo romanesco
	120	carciofini sott'olio
	121	carciofo di orte
	122	carciofo di sezze
	123	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	124	carote di viterbo in bagno aromatico
	125	castagna di terelle
	126	castagna rossa del cicolano
	127	cece del solco dritto di valentano
	128	ceci
	129	cicerchia
	130	cicerchia di campodimele
	131	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	132	ciliegia di celleno
	133	ciliegia ravenna della sabina
	134	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	135	fagiolina arsolana
	136	fagiolo a pisello
	137	fagiolo borbontino
	138	fagiolo cappellette di vallepietra
	139	fagiolo ciavattone piccolo
	140	fagiolo cioncone
	141	fagiolo del purgatorio di gradoli
	142	fagiolo di sutri
	143	fagiolo gentile di labro
	144	fagiolo giallo
	145	fagiolo regina di marano equo
	146	fagiolo solfarino
	147	fagiolo verdolino
	148	fagiolone di vallepietra
	149	farina di marroni
	150	farro
	151	farro dei monti lucretili
	152	farro del pungolo di acquapendente
	153	ferlengo o finferlo di tarquinia
	154	fichi sciroppati con nocciole
	155	fichi secchi di sonnino
	156	finocchio della maremma viterbese
	157	fragola di terracina
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	158	fragolina di nemi
	159	lattuga signorinella di formia
	160	lenticchia di onano
	161	lenticchia di rascino
	162	lenticchia di ventotene
	163	mais agostinella
	164	marmellata di agrumi
	165	marmellata di castagne
	166	marmellata di mele al mosto cotto
	167	marmellata di uva fragola
	168	marmellata di visciole
	169	marrone (dei monti cimini, di cave)
	170	marrone antrodocano
	171	marrone di arcinazzo romano
	172	marrone di latera
	173	marrone segnino
	174	melanzane sott'olio
	175	mentuccia essiccata
	176	"mosciarella" di capranica prenestina
	177	nocciola dei monti cimini
	178	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)

	179	orzo perlato dell'alto lazio
	180	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	181	patata dell’alto viterbese
	182	patata di leonessa
	183	patata turchesa
	184	peperone alla vinaccia
	185	peperoni secchi
	186	pera spadona di castel madama
	187	pere sciroppate al mosto
	188	pesche o percoche sciroppate
	189	pinolo del litorale laziale
	190	pomodoro corno di toro
	191	pomodoro scatolone di bolsena
	192	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	193	rapa catalogna di roccasecca
	194	scorsone o tartufo d'estate
	195	tallo sott'olio dell'aglio rosso di proceno
	196	tartufo di campoli appennino
	197	tartufo dei monti lepini
	198	tartufo di cervara
	199	tartufo di saracinesco
	200	uva da tavola pizzutello di tivoli
	201	visciolo dei monti lepini
	202	zafferano della valle dell'aniene
	203	zucchina con il fiore
	204	amaretti
	205	amaretti casperiani
	206	amaretto di guarcino
	207	barachia
	208	bastoni
	209	biscotti
	210	biscotti e ciambelle all'uovo
	211	biscotti sezzesi
	212	biscotto di s.antonio
	213	biscotto di sant'anselmo
	214	bussolani
	215	cacchiarelle
	216	caciata di sezze
	217	caciatella di maenza
	218	cacione di civitella s. paolo
	219	calzone con verdure
	220	canasciunetti
	221	casata pontecorvese
	222	castagnaccio
	223	castagne stampate
	224	ciacamarini
	225	ciambella a cancello
	226	ciambella al mosto
	227	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	228	ciambella all'anice di veroli
	229	ciambella degli sposi di rocca di papa
	230	ciambelle al vino
	231	ciambelle al vino moscato di terracina
	232	ciambelle con l’anice
	233	ciambelle da sposa
	234	ciambelle del barone
	235	ciambelle di magro di sermoneta
	236	ciambelle n'cotte
	237	ciambelle salate
	238	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	239	ciambelline
	240	ciammella ellenese

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	241	ciammelle d'ova
	242	ciammellone morolano
	243	ciammellono
	244	ciriola romana
	245	crostate visciole di sezze
	246	crostatino ripieno
	247	crustoli de girgenti
	248	cuzzi di roviano
	249	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
	250	dolce di patate
	251	falia
	252	fave dei morti
	253	ferratelle
	254	fettarelle
	255	fettuccine
	256	fiatoni o fiaoni
	257	filone sciapo da 1 kg.
	258	frascarelli
	259	frittelli di riso
	260	frittelline di mele di maenza
	261	frittellone di civita castellana
	262	giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina)
	263	gliu panettono di maenza
	264	gnocchetti di polenta
	265	gnocchi de lu contadino
	266	gnocchi di castagne
	267	gnocchi ricci
	268	gliu sangonato
	269	i recresciuti di maenza
	270	imbriachelle
	271	la copeta
	272	lacna stracciata di norma
	273	le crespelle di maenza
	274	lu cavalluccio e la puccanella
	275	maccaruni gavignanesi
	276	maccheroni
	277	maccheroni a matassa
	278	maltagliati o fregnacce
	279	mostaccioli
	280	mostarde ponzesi
	281	murzelli
	282	murzitti
	283	pacchiarotti
	284	pagnottelle di salatuoro di sezze
	285	palombella
	286	pane cafone
	287	pane casareccio di lariano
	288	pane casareccio di lugnola
	289	pane casareccio di montelibretti
	290	pane con le olive bianche e nere
	291	pane con le patate (con purea di patate)
	292	pane di canale monterano
	293	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
	294	pane di veroli
	295	pane integrale al forno a legna
	296	pangiallo
	297	panicella di sperlonga
	298	panini all'olio
	299	panpapato
	300	panpepato
	301	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
	302	pastarelle col cremore

	303	paste di viscioli di sezze
	304	pezzetti (sermoneta)
	305	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	306	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	307	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	308	pizza d'ova
	309	pizza fritta
	310	pizza grassa
	311	pizza sucia
	312	pizzicotti (biscotti)
	313	pizzicotto (pasta alimentare)
	314	polentini
	315	pupazza frascatana
	316	quaresimanli
	317	ravioli con crema di castagne
	318	ravioli di patate
	319	raviolo di san pancrazio
	320	sagne
	321	salame del re
	322	salavatici di roviano
	323	sciuscella
	324	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
	325	serpette
	326	serpette di sermoneta
	327	sfusellati
	328	spaccaregli di sezze
	329	spumette
	330	strozzapreti
	331	struffoli di sezze e lenola
	332	subiachini
	333	susamelli
	334	tagliatelle di castagne
	335	taralli
	336	tersitti de girgenti
	337	terzetti
	338	tiella di gaeta
	339	tisichelle viterbesi
	340	torroncino di alvito
	341	torta di ricotta di sermoneta
	342	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	343	torta pasqualina
	344	torteri di lenola
	345	tortolo di pasqua
	346	tortolo di sezze
	347	tosa di pasqua
	348	tozzetti (di viterbo)
	349	tozzetti di pasta frolla
	350	treccia all'anice di civitella s. paolo
	351	tusichelle
	352	zaoiardi di anagni
	353	zippole
Prodotti della gastronomia	354	carciofo alla matticella di velletri
	355	pane ammollo
	356	padellaccia
	357	zuppa di cavoletti e baccalà di velletri
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	358	alici marinate
	359	alici sotto sale del golfo di gaeta
	360	anguilla del lago di bolsena
	361	calamita del lago di fondi
	362	coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano)
	363	lattarino del lago di bracciano

	364	tellina del litorale romano
	365	trota reatina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	366	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	367	fiordilatte
	368	miele del monte rufeno
	369	miele di santoreggia
	370	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	371	ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	372	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	373	ricotta secca
	374	ricotta viterbese

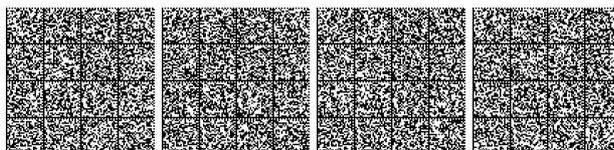
REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
	8	vino di sambuco (spumante dei poveri)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	comune argentata ligure, comune argentata
	10	comune dorata ligure, comune dorata
	11	coppa
	12	frizze (grive)
	13	gambetto di maiale, gambetto
	14	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	15	mostardella
	16	pancetta
	17	paté di lardo
	18	pecora brigasca
	19	prosciutta
	20	prosciutto cotto
	21	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	22	salame cotto
	23	salame crudo
	24	salame genovese di sant'olcese, di orero
	25	salsiccia
	26	salsiccia di brugnato
	27	salsiccia di ceriana, slasiccia
	28	salsiccia di pignone
	29	sanguinaccio
	30	sopressata
	31	stecchi
	32	testa in cassetta (soppressata)
	33	tomaselle
	34	vacca cabannina
	35	zeraria (zraria)
Condimenti	36	agliata
	37	marò
	38	pasta di acciughe
	39	pesto (alla genovese)
	40	pesto d'aglio
	41	salsa di noci
	42	salsa di pinoli
	43	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	44	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	45	sugo di gherigli
Formaggi	46	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	47	caciotta (caciotta di brugnato)
	48	caprino (della valbrevenna)
	49	caprino di malga (delle alpi marittime)
	50	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	51	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	52	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara
	53	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	54	giuncata (zuncà, giuncà)
	55	mozzarella di brugnato
	56	pecorino di malga
	57	prescinseua (quagliata)

	58	robiola (della val bormida)
	59	s. stefano d'aveto (san ste')
	60	sarasso (sarazzu)
	61	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	62	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	65	olio extravergine di oliva arnasca
	66	aglio bianco (di vessalico)
	67	albicocca tigrato, miscimìn tigrato
	68	albicocca valleggia
	69	arancio pernambucco (portugallo)
	70	asparago violetto (violetto di albenga)
	71	carciofo di provenza, violet di provenza
	72	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	73	carciofo spinoso di pompeiana
	74	carota di albenga
	75	castagna bodrasca
	76	castagna gabbiana
	77	castagna secca
	78	cavolo broccolo (lavagnino)
	79	cavolo gaggetta
	80	chinotto di savona
	81	ciliegia di castelbianco
	82	ciliegio durone sarzanese
	83	cipolla di pignone
	84	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	85	confettura di acacia, confettura di robinia
	86	confettura di frutti di bosco
	87	confettura di petali di viola, confettura di violetta
	88	confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	89	fagiolana di torza
	90	fagioli bianchi
	91	fagiolo borlotto di mangia
	92	fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	fagiolo cannellino della val di vara
	94	fagiolo cenerino della val di vara (senerín)
	95	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	96	fagiolo gianetto
	97	fagiolo lupinaro
	98	fagiolo rampicante basso di pignone
	99	farina di castagne
	100	fichi figalini neri
	101	fichi rondette
	102	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	103	fungo porcino secco
	104	fungo porcino spontaneo
	105	granturco dall'asciutto, granun
	106	melanzana tonda (genovese)
	107	melo belfiore
	108	melo beverino
	109	melo bianchetta
	110	melo carla
	111	melo musona
	112	melo pipin
	113	melo rugginin
	114	melo stolla
	115	nocciolo bianchetta
	116	nocciolo codina
	117	nocciolo dall'orto

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	118	nocciolo del rosso
	119	nocciolo longhera
	120	nocciolo menoia
	121	nocciolo noscella
	122	nocciolo ronchetta
	123	nocciolo savreghetta
	124	nocciolo tapparona
	125	nocciolo trietta
	126	olivo colombaia
	127	olivo lavagnina
	128	olivo mortina
	129	olivo pignola
	130	olivo razzola
	131	olivo rossese
	132	olivo taggiasca
	133	patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta
	134	patata cannellina nera, cannellina
	135	patata di pignone
	136	patata morella,muella, muellin-a
	137	patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montoggio, di reppia, di rovegno, di torriglia
	138	patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franseize, franseize de servàesa
	139	patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
	140	patata salamina, calice al cornoviglio
	141	pesco birindella
	142	pisello (di lavagna)
	143	pisello nero di l'ago
	144	pomodoro cuore di bue
	145	radice (di chiavari)
	146	rape
	147	rape di nasino
	148	rose da sciroppo
	149	sciroppo di poligala, sciroppo di poligola
	150	sciroppo di rose
	151	sciroppo di viole
	152	scorzonera
	153	susine "balle d'ase"
	154	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
	155	susino collo storto
	156	susino massina
	157	tartufo
	158	violetta di villanova di albenga
	159	vitigno barbarossa
	160	vitigno crovin
	161	vitigno moscatello di taggia
	162	vitigno scimiscià
	163	zucca di rocchetta cengio
	164	zucchino alberello di sarzana
	165	zucchino genovese
	166	zucchino trombetta
	167	amaretti di sassello
	168	amaretto di gavenola
	169	amaretto di rocchetta, rocchetta
	170	baci della riviera (baci di alassio)
	171	barbagiuai
	172	biscette
	173	biscotti del lagaccio
	174	biscotti di semola di gavenola
	175	biscotto di taggia
	176	buccellato
	177	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	178	canestrelli di avosso
	179	canestrelli di castagne
	180	canestrello di brugnato
	181	canestrello di taggia
	182	castagnole
	183	cavagnetto di brugnato
	184	chinotto candito (di savona)
	185	ciappe
	186	corsetti avvantaggiati
	187	corsetti del levante ligure
	188	corsetti della val polcevera
	189	cubàite
	190	farinata (ligure, di ceci)
	191	farinata (savonese, bianca)
	192	focaccia
	193	focaccia al formaggio di recco
	194	focaccia con pellette d'oliva di albisola
	195	focaccia dolce sarzanese
	196	frittelle della val bormida
	197	gattafin
	198	gobelletti
	199	le ripiene dell'antico forno, le ripiene
	200	michetta
	201	millesimini
	202	ossa dei morti
	203	pan dei morti
	204	pandolce (genovese)
	205	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
	206	pane casereccio (della val bormida)
	207	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	208	pane di triora
	209	pane d'orzo
	210	pane rustico di gavenola (pane rustico di gavenola; pane rustico integrale di gavenola)
	211	panèra
	212	panettone con farina di castagne
	213	pansarola
	214	pasta sciancà
	215	pinolata
	216	poncrè
	217	quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia"
	218	quaresimali
	219	ravioli di patate rosse
	220	raviolo alle erbette
	221	raviolo ligure
	222	raviolo magro
	223	rotelle
	224	schiumette
	225	sciuette
	226	spungata
	227	strozzagatti
	228	taggioen
	229	tirotto
	230	torcetti
	231	torrone, u turu'n
	232	torta crescente
	233	torta di chiavari (torta de ciävai)
	234	torta di nocciole
	235	torta di riso dolce
	236	torta di torriglia
	237	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
	238	torta panarello (panarella)
	239	torta sacripantina
	240	torta scema

	241	torta stroscia
	242	trofie
Prodotti della gastronomia	243	baciocca
	244	bagnùn d'acciughe
	245	brandaculun
	246	cappon magro
	247	capponata
	248	carne sotto il testo
	249	castagnaccio
	250	cima alla genovese
	251	ciuppìn
	252	condigion
	253	coniglio
	254	farinata di zucca
	255	fazzino
	256	focaccia verde
	257	focaccine di mais
	258	fràndura
	259	frittelle di baccalà
	260	gran pistau
	261	lattughe ripiene
	262	lisoni
	263	lumache
	264	mess-ciua
	265	micotti
	266	pan martin
	267	panella
	268	panissa
	269	pissalandrea
	270	polenta bianca
	271	preboggion
	272	sbira
	273	scarpazza
	274	scherpada
	275	sgabei
	276	stirpada
	277	stoccafisso
	278	testaroli
	279	torta di riso
	280	torta di riso e porri
	281	torta di zucca
	282	torta pasqualina
	283	ventre
	284	zuppa di muscoli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	285	acciuga, acciuga di monterosso
	286	cicierello di noli
	287	gamberetti
	288	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	289	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	290	tonnidi del golfo paradiso
	291	zerlo di noli
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	292	latte fresco della valle stura
	293	latte fresco di marinella
	294	miele della liguria
	295	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	agnello di razza brianzola
	2	bastardei
	3	borzat
	4	bresaola affumicata
	5	bresaola di cavallo
	6	cacciatori d'oca
	7	capretto da latte pesante
	8	carne secca
	9	ciccioli
	10	ciccioli d'oca
	11	ciccioli mantovani
	12	cotechino bianco
	13	cotechino cremonese vaniglia
	14	cotechino della bergamasca
	15	cotechino pavese
	16	cuz
	17	durelli d'oca
	18	fegato d'oca grasso
	19	grasso d'oca
	20	greppole
	21	luganega
	22	luganega di cavallo
	23	lughenia di passola
	24	mortadella di fegato al vin brulè
	25	pancetta con filetto
	26	pancetta della bergamasca
	27	pancetta pavese
	28	patè di fegato d'oca
	29	petto d'oca stagionato
	30	pisto
	31	pollo brianzolo
	32	prosciuttini della valtellina
	33	prosciuttini della valtellina al pepe
	34	prosciuttino d'oca stagionato
	35	prosciutto cotto
	36	prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	37	prosciutto crudo marco d'oggiono
	38	prosciutto mantovano
	39	quartini d'oca sotto grasso
	40	salam casalin
	41	salame con lingua
	42	salame crudo del basso pavese
	43	salame da cuocere
	44	salame della bergamasca
	45	salame di testa
	46	salame di filzetta
	47	salame di montisola
	48	salame d'oca
	49	salame d'oca ecumenico
	50	salame mantovano
	51	salame milano
	52	salame pancettato
	53	salame sotto grasso
	54	salamelle di mantova
	55	salamina mista
	56	salamini di capra
	57	salamini di cavallo
	58	salamini di cervo
	59	salamini magri o maritati
	60	salsiccia di castrato ovino
	61	sanguinaccio o marzapane

	62	slinzega di bovino
	63	slinzega di cavallo
	64	soppressata bresciana
	65	verzini
	66	violino
	67	violino di capra
Formaggi	68	agrì di valtorta
	69	bagoss
	70	bernardo
	71	branzi
	72	cadolet di capra
	73	caprino a coagulazione lattica
	74	caprino a coagulazione presamica
	75	caprino vaccino
	76	casatta di corteno golgi
	77	casolet
	78	casoretta
	79	crescenza
	80	fatuli’
	81	fiorone della valsassina
	82	fiurì o fiurit
	83	fontal
	84	formaggella della val brembana
	85	formaggella della val camonica
	86	formaggella della val di scalve
	87	formaggella della val sabbia
	88	formaggella della val seriana
	89	formaggella della val trompia
	90	formaggella di menconico
	91	formaggella tremosine
	92	formaggio d'alpe grasso
	93	formaggio d’alpe misto
	94	formaggio d'alpe semigrasso
	95	formaggio val seriana
	96	formai de livign
	97	frumagit di curiglia
	98	furmag de segia
	99	garda tremosine
	100	granone lodigiano
	101	Italico
	102	lattecrudo di tremosine
	103	latteria
	104	magnoca
	105	magro
	106	magro di latteria
	107	magro di piatta
	108	mascherpa d'alpe
	109	matusc
	110	motelì
	111	nisso
	112	nostrano grasso
	113	nostrano semigrasso
	114	panerone
	115	robiola bresciana
	116	robiola della valsassina
	117	salva
	118	semuda
	119	silter
	120	sta’el
	121	stracchino bronzone
	122	stracchino della valsassina
	123	stracchino orobico
	124	stracchino tipico

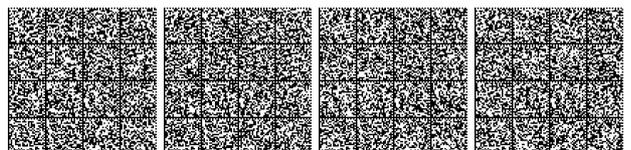
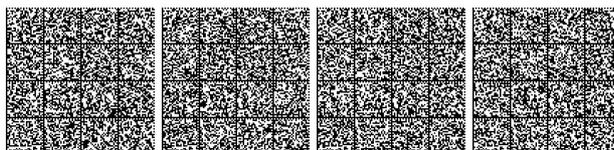
	125	strachet
	126	strachitund
	127	tombea
	128	torta orobica
	129	valtellina scimudin
	130	zincarlin
	131	zincarlin de vares
Grassi (burro, margarina, oli)	132	burro
	133	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	134	amarene d'uschione
	135	asparago di cantello
	136	asparago di cilavegna
	137	asparago di mezzago
	138	castagne secche
	139	cipolla di sermide
	140	cipolla rossa
	141	cipolla dorata di voghera
	142	conserva senapata
	143	cotognata
	144	fagiolo borlotto di gambolò
	145	farina di grano saraceno
	146	farina per polenta della bergamasca
	147	marroni di santa croce
	148	melone mantovano
	149	mostarda di cremona
	150	mostarda di mantova
	151	patata comasca bianca
	152	patata di oreno
	153	patate di campodolcino
	154	pesche allo sciroppo del lago di monate
	155	pisello di miradolo terme
	156	radici di soncino
	157	riso
	158	rosmarino di montevecchia
	159	salvia di montevecchia
	160	sugolo
	161	tartufo nero
	162	tartufo nero
	163	zucca mantovana
	164	agnello del monaco
	165	amaretti di gallarate
	166	baci del signore
	167	baci di cremona
	168	bisciola
	169	biscotin de prost
	170	brasadella (dolce)
	171	braschin
	172	brutti e buoni
	173	bunbunenn
	174	buscel di fich
	175	bussolano
	176	bussolano di soresina
	177	capunsei
	178	carcent
	179	casoncelli della bergamasca
	180	castagnaccio
	181	caviadini
	182	croccante
	183	cupeta
	184	focaccia di gordona
	185	frittella

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	186	gnocchi di zucca
	187	graffioni
	188	grissini dolci
	189	marubini
	190	masigott
	191	meascia dolce o salata
	192	miccone
	193	nocciolini
	194	pan da cool
	195	pan di segale
	196	pan meìno
	197	pane comune
	198	pane di pasta dura
	199	pane di riso
	200	pane di san siro
	201	pane giallo
	202	pane mistura
	203	panettone di milano
	204	panun
	205	pazientini
	206	pesce d’aprile
	207	pizzoccheri della valtellina
	208	polenta e uccelli dolce
	209	resta
	210	ricciolino
	211	sbrisolona
	212	scarpinocc
	213	schiacciatina
	214	spongarda di crema
	215	tirot
	216	torrone di cremona
	217	torta bertolina
	218	torta del donizetti
	219	torta del paradiso
	220	torta di fioretto
	221	torta di grano saraceno
	222	torta di latte
	223	torta di mandorle
	224	torta di s. biagio
	225	torta di tagliatelle
	226	torta mantovana
	227	torta sbrisolona
	228	tortelli cremaschi
	229	tortelli di zucca
	230	tortello amaro di castel goffredo
	231	tortionata
	232	treccia d’oro crema
	233	turtel sguasarot
	234	ufela
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	235	alborelle essiccate in salamoia
	236	coregone
	237	missoltini
	238	pigo
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	239	mascarpin de la calza
	240	mascarpone artigianale
	241	miele
	242	ricotta artigianale

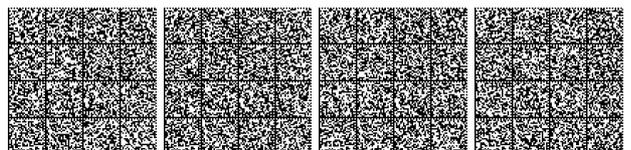
REGIONE MARCHE		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	moretta - murèta - muretta fanese - muretta di fano
	5	sapa
	6	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	7	vino di visciole
	8	visner
	9	visner - vino di visciole
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	barbaglia - goletta
	11	budellino di agnello o capretto crudo
	12	cappone rustico - cappone nostrale
	13	carne del cavallo del catria
	14	carne della razza bovina marchigiana
	15	carne di pecora sopravvissana
	16	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	17	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	18	coppa di testa – tortella
	19	fegatelli
	20	galantina
	21	gallo ruspante
	22	lardo del montefeltro
	23	lonza – capocollo – scalmarita
	24	lonzino – capolombo
	25	mazzafegato – salsiccia matta
	26	miaccio – miaggio – migliaccio
	27	pancetta arrotolata
	28	porchetta
	29	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	30	prosciutto delle marche
	31	salame di fabriano
	32	salame di frattula
	33	salame di pecora
	34	salame di soprassato o soppressato
	35	salame lardellato
	36	salsiccia
	37	salsiccia di fegato
	38	spalletta
	39	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
Condimenti	40	conserva di pomodori
	41	pasta di tartufo bianco
	42	salamora di belvedere
	43	salsa di olive
Formaggi	44	cacio in forma di limone
	45	caciotta
	46	caciotta vaccina al caglio vegetale
	47	caprino
	48	caprino al lattice di fico
	49	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	50	casecc
	51	pecorino

	52	pecorino in botte
	53	raviggiolo
	54	slattato
Grassi (burro, margarina, oli)	55	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	56	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	57	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	58	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	59	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	60	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	61	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	62	bacche di biancospino in sciroppo
	63	carciofo monteluponese o scarciofeno
	64	carciofo violetto precoce di jesi
	65	cavolfiore “precoce di jesi”
	66	cavolfiore “tardivo di fano”
	67	cicerchia
	68	cipolla di suasa
	69	composta di castagne
	70	cotognata
	71	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	72	farro “triticum dicoccum”
	73	germogli di pungitopo sott’olio
	74	germogli di tamaro sott’olio
	75	germogli di vitalba sott’olio
	76	gobbo di trodica - cardo di macerata
	77	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	78	lamponi sciroppati
	79	marmellata di bacche di rosa canina
	80	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	81	marmellata di fichi della signora
	82	marmellata di more
	83	marmellata di mosto e mele mostarda
	84	marmellata di pomodori verdi
	85	marrone del montefeltro
	86	marrone di acquasanta terme
	87	marrone di roccafluvione
	88	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	89	mela rozza
	90	misto di fine stagione
	91	olive nere marinate - olive nere strinate
	92	orzo mondo tostato macinato
	93	pera angelica
	94	roveja - rubiglio - corbello
	95	taccole
	96	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	97	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	98	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	99	visciolata
	100	visciole e amarene di cantiano
	101	visciole essiccate
	102	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
	103	anicetti
	104	biscotti di mosto
	105	biscottini sciroppati - biscutin'
	106	bostrengo

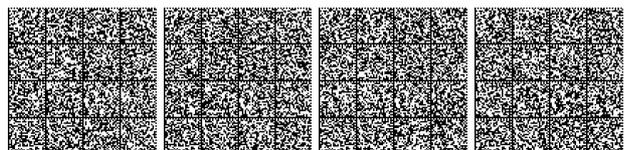
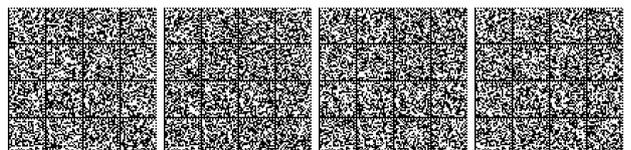
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	107	calcione di treia
	108	calcioni di fave fritti
	109	castagnole
	110	cavallucci
	111	chichiripieno o chichì
	112	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	113	ciambelle all'anice o anicini
	114	ciambellone
	115	cicerchiata
	116	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	117	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	118	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	119	cresciolina
	120	crostata al torrone
	121	crostoli del montefeltro
	122	fave dei morti
	123	fristingo – fristingu – frestinghe
	124	frittelle di polenta
	125	frustenga
	126	funghetto di offida
	127	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	128	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
	129	maiorchino – marocchino
	130	pan nociato
	131	pane a lievitazione naturale
	132	pane di chiaserna
	133	pane di pasqua di borgopace
	134	pizza con le noci
	135	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	136	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	137	quadrelli pelusi
	138	rocciata - erbata
	139	scroccafusi
	140	serpe
	141	sfrappe - fiocchetti
	142	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	143	tacconi - tacon
	144	torrone di fichi – panetto di fichi
	145	torta di granoturco in graticola
	146	ungaracci - ungarucci
Preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	147	filetti di trota affumicati
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	148	miele delle marche
	149	miele del montefeltro
	150	ricotta
	151	ricotta salata

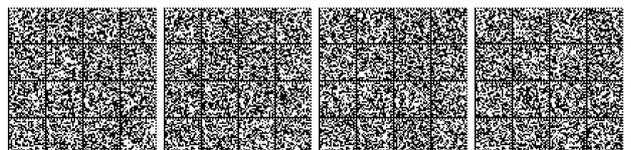
REGIONE MOLISE		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	panpanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
Formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	52	cicerchia
	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise
	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	olive al naturale (live curvate, olie all'acqua e sale)
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatun)
	101	frascatielle
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	109	orecchiette (recchietelle)
	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli
	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoiardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
	140	staielle
	141	strufoli
	142	tacconelle (taccozze)
	143	tagliolini
	144	taralli con seme di finocchio
	145	torrone del papa
	146	tozzetti
	147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	148	zeppole
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	miele
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsuà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecun)
	24	bovino piemontese
	25	bresaola della val d'ossola
	26	bue di carrù
	27	bundiola (bondiola)
	28	cappone di monasterolo di savigliano
	29	cappone di morozzo
	30	cappone di san damiano d'asti
	31	cappone di vesime
	32	capretto della val vigezzo
	33	carn seca
	34	castrato biellese
	35	coniglio grigio di carmagnola
	36	coppa cotta bieleisa
	37	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	38	frisse (fresse) o grive
	39	gallina bianca di saluzzo
	40	gallina bionda piemontese
	41	lardo
	42	lingua di bovino cotta
	43	l'mlon
	44	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	45	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	46	mica
	47	mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana)
	48	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	49	mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela o mustardera
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (previ, quaiette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto montano della val vigezzo
	59	rane delle risaie piemontesi
	60	salame cotto

	61	salame cuneo
	62	salame d'asino
	63	salame del cios
	64	salame di cavallo
	65	salame di cinghiale
	66	salame di giora
	67	salame di patate
	68	salame di testa o cupa
	69	salame di turgia
	70	salame d'la doja
	71	salame d’oca o con oca (graton d’oca)
	72	salame o salamino di capra o susiccia d'crava
	73	salamet o salametto casalingo
	74	salami aromatizzati del piemonte
	75	salamino di vacca ò susiccia d'vacca
	76	salsiccia al formentino
	77	salsiccia di bra
	78	salsiccia di cavolo o sautissa ‘d coi
	79	salsiccia di riso
	80	sanguinaccio con pane
	81	sanguinaccio con patate
	82	sanguinaccio con riso
	83	testa in cassetta
	84	trippa di moncalieri (tripa d'muncalè)
	85	violino di agnello
	86	violino di camoscio
	87	violino di capra
Condimenti	88	bagna cauda
	89	bagnet ros (bagnet 'd tomatiche)
	90	bagnet verd
	91	mostarda di mele
	92	mostarda d'uva o cognà
Formaggi	93	beddo
	94	boves
	95	brus
	96	brus da latte
	97	caprino della val vigezzo
	98	caprino lattico piemontese
	99	caprino presamico piemontese
	100	caprino valsesiano
	101	cevrin di coazze
	102	formaggio a crosta rossa
	103	formaggio del fieno
	104	frachet
	105	gioda
	106	maccagno (macagn)
	107	mollana della val borbera
	108	montebore
	109	montegranero
	110	mortrett o murtret
	111	motta
	112	murianengo o moncenisio
	113	murtarat
	114	nostrale d'alpe
	115	ossolano
	116	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	117	paglierina
	118	robiola d’alba
	119	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	120	robiola di cocconato
	121	salagnun
	122	salgnun o salignun
	123	sola (sora, soera)

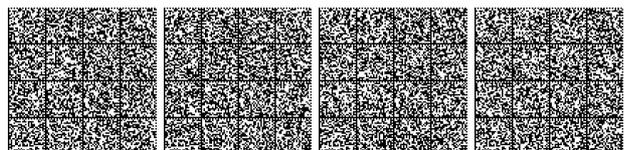
	124	spress o spresitt
	125	testun
	126	toma ajgra
	127	toma biellese
	128	toma del lait brusc o formag lait brusc
	129	toma della valsesia
	130	toma di capra (crava)
	131	toma di celle
	132	toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso)
	133	toma di lanzo
	134	tometto o tumet
	135	tomino (tuma) di casalborgone
	136	tomino canavesano asciutto
	137	tomino canavesano fresco
	138	tomino del bot
	139	tomino delle valli saluzzesi
	140	tomino di melle (toumin del mel)
	141	tomino di rivalta
	142	tomino di s. giacomo di boves
	143	tomino di saronsella (chivassotto)
	144	tomino di sordevolo
	145	tomino di talucco
	146	tuma 'd trausela
	147	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	148	burro di montagna
	149	actinidia di cuneo
	150	aglio di molino dei torti
	151	ajucche
	152	albicocca tonda di costigliole
	153	amarena di trofarello
	154	asparago di borgo d'ale
	155	asparago di poirino
	156	asparago di santena
	157	asparago di valmacca
	158	asparago saraceno di vinchio
	159	bietola rossa di castellazzo bormida
	160	cardo avorio di isola d'asti
	161	cardo bianco avorio di andezeno
	162	cardo gobbo di nizza monferrato
	163	carota di san rocco castagnaretta
	164	castagne della val borbera
	165	castagne delle valli di lanzo
	166	cavolfiore di moncalieri
	167	cavolo verza di montalto dora
	168	cavolo verza di settimo torinese
	169	cece di merella
	170	cicoria pan di zucchero casalese
	171	ciliegia bella di garbagna
	172	ciliegia precoce di rivarone
	173	ciliegie di pecetto
	174	cipolla bionda astigiana
	175	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	176	cipolla rossa astigiana
	177	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	178	cipolle di andezeno
	179	cipolline di ivrea
	180	erbe officinali della valle grana
	181	fagiolana della val borbera
	182	fagiolo di saluggia
	183	farina per polenta tradizionale di langa
	184	farine alimentari della valle vermenagna
	185	fragola di tortona
	186	fragole delle valli cuneesi

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	187	fragole di san raffaele cimena
	188	fragolina di san mauro torinese
	189	funghi della valle bronda (pagno)
	190	funghi di giaveno
	191	funghi di sanfront
	192	grano saraceno
	193	insalatina di castagneto po
	194	lattughino di moncalieri
	195	marrone della val pellice
	196	mela carla della val borbera
	197	mela di san marzano oliveto
	198	mela golden di cuneo
	199	mela renetta grigia di torriana
	200	melanzana violetta casalese
	201	mele autoctone del biellese
	202	mele del monferrato
	203	mele della val curone
	204	mele della val sangone
	205	mele della valle bronda
	206	mele della valle di susa
	207	mele della valle grana
	208	mele della valsesia
	209	mele della valsessera
	210	mele delle valli di lanzo
	211	mele di cavour - varietà locali
	212	mele rosse delle valli cuneesi
	213	meloni di isola s. antonio
	214	patata quarantina bianca genovese
	215	patate dell'alta valle belbo
	216	patate di castelnuovo scrivia
	217	patate di montagna di cesana
	218	patate di san raffaele cimena
	219	peperone di capriglio
	220	peperone di cuneo
	221	peperone quadrato d'asti
	222	peperoni di carmagnola
	223	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
	224	pere delle valli di lanzo
	225	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
	226	pesche del cuneese
	227	pesche di baldissero
	228	pesche di borgo d'ale
	229	pesche di canale - varietà locali
	230	pesche di volpedo
	231	piccoli frutti della provincia di torino
	232	piccoli frutti delle valli cuneesi
	233	pisello di casalborgone
	234	pomodoro costoluto di cambiano
	235	pomodoro costoluto di chivasso
	236	pomodoro piatta di bernezzo
	237	porro di cervere
	238	porro dolce lungo di carmagnola
	239	ramassin (susino damaschino) del saluzzese
	240	ravanello lungo o tabasso
	241	risi tradizionali della valle del po
	242	riso s. andrea piemonte
	243	scorzobianca o barbabuc
	244	scorzonera di castellazzo bormida
	245	sedani di alluvioni cambio’
	246	sedano dorato astigiano
	247	susina santa clara del saluzzese
	248	susine della collina torinese
	249	tartufo bianco (tuber magnatum pico)
	250	trifulot del bür
	251	uva fragola di borgo d'ale

	252	zucca di castellazzo bormida
	253	zucchini di borgo d'ale
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	254	acsenti
	255	agnolotti
	256	amaretti
	257	antico dolce della cattedrale
	258	asianot
	259	baci di cherasco
	260	baci di dama di tortona
	261	bambin 'd succar
	262	bicciolani
	263	biova
	264	biscotti della salute
	265	biscotti giolitti
	266	biscottini di novara
	267	biscotto della duchessa
	268	bonet
	269	brottie
	270	brut e bon
	271	campagnola buschese
	272	canestrelli
	273	canestrelli biellesi
	274	canestrelli novesi
	275	caramelle classiche dure
	276	castagnaccio
	277	ciciu d'capdan
	278	cioccolatino alpino
	279	cioccolatino cremino
	280	cioccolatino grappino
	281	coppette di s. antonio (copeta)
	282	coppi di langa
	283	crasanzin o crescianzin
	284	crocanti del ciavarin
	285	farinata di ceci
	286	fiaca'
	287	finocchini
	288	focaccia di susa
	289	focaccia novese
	290	fugascina di mergozzo
	291	fugassa d'la befana
	292	gianduiotto
	293	grissino rubatà
	294	grissino stirato
	295	krumiri
	296	krussli
	297	la duchesse
	298	lingua di suocera
	299	lose golose
	300	mantovane di cossato
	301	margheritine di stresa
	302	marron glacé di cuneo
	303	miacce
	304	miasse o miasce
	305	miche di cuneo
	306	mustaccioli
	307	nocciolini di chivasso
	308	ossa da mordere
	309	pan barbarià
	310	pan della marchesa
	311	pan dolce di cannobio
	312	pan d'oropa
	313	pan robi
	314	pane di chianocco
	315	pane di mais di novara

	316	pane di riso di novara
	317	pane di san gaudenzio
	318	pane di segale
	319	pane dolce di meliga e mele
	320	pane nero di coimo
	321	panettone basso glassato alle nocciole
	322	panna cotta
	323	paste di meliga
	324	pasticceria mignon della tradizione torinese
	325	pastiglie di zucchero della tradizione torinese
	326	plin
	327	polenta astigiana
	328	polenta dolce biellese
	329	praline al rhum
	330	praline cri cri
	331	quaquare di genola
	332	rabaton
	333	rustica
	334	sangiorgini di piossasco
	335	stinchett o runditt o amiasc
	336	tajarin
	337	tigrini
	338	tirà
	339	tirulen
	340	torcetti
	341	torrone di nocciole
	342	torta 'd ravisce
	343	torta del buscajet
	344	torta del palio
	345	torta di arignano
	346	torta di castagne
	347	torta di nocciole
	348	torta di pane
	349	torta matsafam
	350	torta palpiton
	351	tupunin
	352	violette candite
	353	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	354	lampré (lampreda)
	355	prodotti ittici in carpione
	356	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	357	brus da ricotta
	358	mascarpa (mascherpa)
	359	mieli del piemonte
	360	seirass (sairass) di latte
	361	seirass del fen
	362	seirass di siero di pecora
	363	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	amaro di san domenico, gran liquore di san domenico
	3	ambrosia di arance
	4	ambrosia di limone
	5	arancino
	6	latte di mandorla
	7	limoncello
	8	liquore di alloro
	9	liquore di fico d'india
	10	liquore di melograno
	11	liquore di mirto
	12	mirinello di Torremaggiore
	13	nocino
	14	padre peppe elixir di noce
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	15	capocollo di martina franca
	16	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	17	carne arrosto di laterza
	18	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	19	carne podolica, bovino pugliese
	20	cervellata
	21	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	22	fegatini di laterza
	23	lardo di faeto, rèj de faite
	24	matriata, 'ntrama fina
	25	muschiska
	26	pancetta di martina franca, a ventrèsche arrutulète
	27	prosciutto di faeto
	28	pzzntell
	29	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	30	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	31	salsiccia dell' appennino dauno
	32	salsicciotti di laterza
	33	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	34	soppressata dell'appennino dauno
	35	soppressata di martina franca, a sebbursète
	36	tocchetto
	37	turcinelli
	38	zampina
Condimenti	39	sugo alla zia vittoria
Formaggi	40	burrata
	41	cacio
	42	caciocavallo
	43	caciocavallo podolico dauno
	44	cacioricotta
	45	cacioricotta caprino orsarese, cas rcott
	46	caprino
	47	giuncata
	48	manteca
	49	mozzarella o fior di latte
	50	pallone di Gravina
	51	pecorino
	52	pecorino di maglie
	53	pecorino foggiano
	54	scamorza
	55	scamorza di pecora
	56	vaccino
	57	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	58	arancio dolce del golfo di taranto
	59	asparagi sott'olio
	60	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	61	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	62	capperi del gargano, mattinata
	63	capperi in salamoia
	64	capperi sott'aceto
	65	caramelle di limone arancio
	66	carciofini sott'olio
	67	carciofo brindisino, catanese, violetto di sicilia, violetto di brindisi, locale di brindisi, brindisino
	68	carciofo di san ferdinando
	69	carosello di manduria, carusella
	70	carota di zapponeta
	71	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	72	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	73	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	74	cicoria all' acqua, cicoria otrantina
	75	cicoria riccia, cecora rizza
	76	ciliegie di puglia, cerase
	77	cima di rapa
	78	cipolla bianca di margherita, "cipodd di salen" (cipolle delle saline)
	79	cipolla di acquaviva delle fonti
	80	cipolla di zapponeta
	81	concentrato secco di pomodoro
	82	conserva piccante di peperoni
	83	cotognata
	84	cotto di fico
	85	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	86	farinella
	87	fava di zollino, cuccìa
	88	fave fresche cotte in pignatta
	89	fichi secchi
	90	fico secco mandorlato (di san michele salentino)
	91	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	92	fiorone di torre canne, culumbr
	93	funghi spontanei secchi al sole
	94	funghi spontanei sott'olio
	95	fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong ferv)
	96	lampascioni sott'olio
	97	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
	98	mandorla di toritto, aminue
	99	marmellata di arancio e limone
	100	marmellata di fichi
	101	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
	102	melanzane secche al sole
	103	melanzane sott'olio
	104	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	105	mostarda
	106	mostarda di uva e mele cotogne
	107	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
	108	olio extra vergine aromatizzato
	109	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc
	110	olive cazzate o schiacciate
	111	olive celline di nardò in concia tradizionale - olive in concia, ciline alla capàsa - volie alla capàsa
	112	olive in salamoia

	113	olive verdi
	114	patata di zapponeta
	115	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	116	peperoni secchi al sole
	117	peperoni sott'olio
	118	peranzana da mensa di torremaggiore, provenzale
	119	piattello
	120	pisello nano di zollino
	121	pisello riccio di sannicola
	122	pisello secco di vitigliano, "piseddhru quarantinu o piseddhru cucìulu"
	123	pomodori secchi al sole
	124	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	125	pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
	126	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	127	pomodoro di morciano, pummadoru de murcianu
	128	salicornia sott'olio
	129	salsa di pomodoro
	130	uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	131	uva da tavola
	132	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	133	vincotto
	134	zucchine secche al sole
	135	zucchine sott'olio
	136	africani
	137	biscotto di ceglie messapico
	138	bocca di dama
	139	buccunottu gallipolino
	140	calzoncelli
	141	calzone di ischitella
	142	cartellate
	143	cazzateddhra di nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	144	cazzateddhra di surbo
	145	cavatelli
	146	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	147	cupeta, cupeta tosta
	148	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	149	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	150	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	151	farrata di manfredonia, a farréte
	152	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
	153	friselle di orzo e di grano
	154	fruttone, barchiglia
	155	fusilli
	156	grano dei morti
	157	intorchiate
	158	lagane
	159	lasagne arrotolate
	160	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	161	maccaruni
	162	mafalda
	163	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	164	mandorlaccio
	165	mandorle atterrate
	166	mostaccioli
	167	mpilla

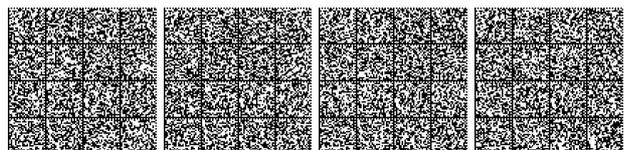
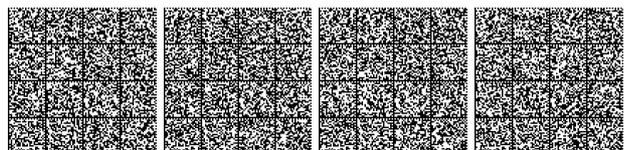
Categoria	N.	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	168	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	169	orecchiette
	170	ostie ripiene
	171	pane di ascoli satriano
	172	pane di grano duro
	173	pane di laterza
	174	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
	175	pesce e agnello di pasta di mandorla
	176	paposcia (pizza a vamp) di vico del gargano, pizza schett, pizza a vamp, paposcia
	177	passulate di nardò, pucce con li pàssule, passuliate
	178	pasta di grano bruciato
	179	pasticciotto
	180	piscialetta, piscialletta
	181	pistofatru
	182	pitilla, pirilla, simeddhra, brocula, frizzulu
	183	pitteddhre
	184	pettole
	185	pizza di grano d'india
	186	pizza sette sfoglie di cerignola
	187	pizza sfoglia e scannatedda
	188	pizzelle
	189	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	190	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	191	ravioli con ricotta
	192	rustico leccese
	193	scaldatelli
	194	scarcelle
	195	scèblasti, ascèplasti
	196	semola battuta
	197	spumone salentino
	198	susumelli, susumierre
	199	taralli
	200	taralli neri con vincotto
	201	tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte
	202	troccoli
	203	zèppula salentina, zèppula, zeppola
Prodotti della gastronomia	204	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	205	cìciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cìcici, làcana e cìceri, massa, massa e cìciri
	206	fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata
	207	galletto di Sant'Oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	208	grano stumpato, ranu stumpatu
	209	melanzanata di Sant'Oronzo, meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	210	millaffanti in brodo, mille fanti, triddhi
	211	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	212	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
	213	spezzatu, spezzatieddhu, spizzatiellu, spazzatu
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari	214	alici marinate
	215	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	216	cozza tarantina, cozza gnure
	217	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	218	polpo alla pignatta, purpu a pignatta

di allevamento degli stessi	219	quatàra di porto cesareo, quataru ti lu pescatore, quatàra alla cisàrola
	220	scapece gallipolina
	221	scapece di lesina
	222	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	223	ricotta
	224	ricotta forte
	225	ricotta marzotica leccese
	226	ricotta salata o marzotica

REGIONE SARDEGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, file e ferru, abba ardente
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo-bruna, bruno-sarda
	10	carne sardo-modicana
	11	cordula, corda
	12	guanciale
	13	musteba-mustela
	14	ortau
	15	porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	16	prosciutto di pecora
	17	prosciutto di suino-presuttu
	18	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	19	sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu
	20	testa in cassetta
	21	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
Condimenti	22	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
Formaggi	23	axridda
	24	bonassai
	25	casizolu di pecora - pirittas
	26	casizolu, tittighedda, figu
	27	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	28	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	29	casu friscu, formaggio fresco
	30	dolcesardo arborea
	31	formaggio di colostro ovino
	32	fresa, fresa de attunzu
	33	greviera di ozieri
	34	pecorino di nule
	35	pecorino di osilo
	36	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	37	semicotto di capra
	38	trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	39	olio di lentischio, ollu de stincini
	40	agrumi, arancio di muravera
	41	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	42	capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparono
	43	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	44	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	45	ciliegio - carrufale
	46	cipolla rossa
	47	cuppetta, lattuga

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	48	finocchietto selvatico
	49	grano cotto
	50	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	51	mandorle arrubbia
	52	mandorle cossu
	53	mandorle olla
	54	mandorle schina de porcu
	55	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	56	melo - melappia - melappiu - appio
	57	melo - noi unci
	58	melo miali
	59	melo trempa orrubia
	60	melone in asciutto - melone de jerru
	61	melone verde
	62	olive a scabecciu
	63	olive verdi in salamoia
	64	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	65	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	66	pero brutta e bona, brutta bona - bugiarda
	67	pero de su duca, cento doppie - del duca
	68	pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, muta, murtauccia, murtaurci, murtaucci
	69	pira limoi, pera limone
	70	piru ruspu - pero
	71	pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra
	72	pompia
	73	prezzemolo, perdusemini
	74	ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga
	75	riso prodotto e lavorato in sardegna
	76	tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai
	77	amaretto, amarettos de mendula
	78	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	79	aranzada
	80	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	81	biscotto di fonni
	82	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	83	bucconettes
	84	candelaus, candelaus prenu
	85	caombasa, colombelle
	86	carapigna - karapigna - astròre
	87	caschettas - tiliccas
	88	civraxiu, civràxu, civàrxu
	89	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	90	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	91	copuletas - copuletta
	92	crogoristasa, creste di gallo e di gallina
	93	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
	94	culurgiones - culingionis
	95	filindeu
	96	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	97	focaccia portoscusese
	98	fregola, fregula
	99	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	100	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	101	gateau gattò de mendula
	102	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	103	gueffus, guelfos, guelfus

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	104	is angules
	105	is coccoisi de casu
	106	li chiusoni - ciusoni
	107	lorighittas
	108	malloreddus
	109	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	110	moddizzosu
	111	mostaccioli, mustazzolos
	112	orilletas
	113	panada - empanada
	114	pane ammodigadu, pane tundu, tintura
	115	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	116	pane cicci, pane di desulo
	117	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	118	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	119	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	120	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	121	pane guttiaiu
	122	pani e saba, pani e sapa
	123	papassinos
	124	pardulas, casadinas
	125	pastine di mandorle, pastissus
	126	pirikitos - piricchittos
	127	pistiddu
	128	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	129	pistoccu
	130	pompìa intréa
	131	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	132	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	133	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni
	134	sebadas, seadas, sebada
	135	sos pinos
	136	sospiri di ozieri
	137	spianada - spianata - cozzula - panedda
	138	tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus
	139	tallutzas, orecchiette
	140	torrone di mandorle
	141	tunda
	142	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	143	zichi
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	144	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	145	belu, trippa di tonno
	146	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	147	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	148	cuore, cuore di tonno
	149	figatello, lattume
	150	merca di muggine
	151	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	152	musciame di tonno - filetto di tonno
	153	spinella
	154	tonno affumicato
	155	tonno sott'olio
	156	tunninia
	157	abbamele
	158	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	159	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	160	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	161	lumache

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	162	miele di asfodelo, cadilloni
	163	miele di cardo, cardu pintu
	164	miele di castagno
	165	miele di corbezzolo , melalidone olione
	166	miele di eucalipto
	167	miele di rosmarino
	168	ricotta di colostro ovino
	169	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	170	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	171	ricotta moliterna, ricottone
	172	ricotta mustia
	173	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	174	ricotta toscanella, ricottone

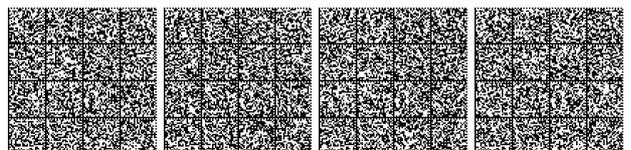
REGIONE SICILIANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
Grassi (burro, margarina, oli)	10	olio extravergine di oliva
Condimenti	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
Formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	piddiato
	32	provola
	33	provola dei monti sicani, caciotta
	34	provola delle madonie
	35	provola di nebrodi
	36	provola siciliana
	37	tumazzu di vacca
	38	vastedda palermitana
	39	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	40	albicocco i scillato
	41	alloro
	42	anguria di siracusa
	43	arancia biondo di scillato
	44	bastarduna di calatafimi
	45	capperi
	46	capperi e cucunci
	47	carciofo spinoso di palermo o menfi
	48	carciofo violetto catanese
	49	cavolfiore violetto "natalino"
	50	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	51	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	52	cece
	53	ciliegia mastrantoni
	54	cipolla di giarratana
	55	cotognata
	56	fagiolo di polizzi

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	57	fava di leonforte
	58	fichi secchi
	59	fichidindia
	60	fico d'india della valle del belice
	61	ficodindia della valle del torto, ficudinia
	62	fico d'india di s. cono
	63	fragola e fragolina di naletto
	64	fragolina di ribera
	65	fragolina di sciacca
	66	grano duro
	67	kaki di misilmeri
	68	lenticchia di ustica
	69	lenticchia di villalba
	70	limone in seccagno di pettineo
	71	limone verdello
	72	mandarino tardivo di ciaculli
	73	mandorla di avola
	74	mandorle
	75	manna
	76	marmellata di arance
	77	marmellata di mele cotogne
	78	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
	79	mele cola
	80	mele gelate cola
	81	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	82	melone giallo (cucumis melo var. inodorus, melone giallo di paceco, melone d'inverno
	83	mostarda
	84	mostarda essiccata
	85	nespola di trabia
	86	nocciole dei nebrodi
	87	noce di motta, "nuci da motta"
	88	oliva nebba
	89	oliva nera passuluni
	90	origano
	91	ovaletto di calatafimi
	92	patata novella di messina
	93	patata novella di siracusa
	94	pere butirra d'estate
	95	pere spinelli
	96	pere ucciardona
	97	pere virgola
	98	pomodoro di vittoria
	99	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	100	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
	101	pomodoro secco (ciappa)
	102	rosmarino
	103	susino sanacore (u prunu ri murriali)
	104	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
	105	amaretti
	106	biancomangiare
	107	biscotti a "s"
	108	biscotti al latte
	109	biscotti bolliti, i viscotta udduti
	110	biscotti di natale
	111	biscotti duri
	112	biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
	113	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	114	bocconetto
	115	braccialette
	116	buccellato
	117	caciu all'argintèra
	118	cannillieri

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	119	cannoli
	120	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
	121	cassata siciliana
	122	cassateddi
	123	cassateddi di calatafimi
	124	cassatella di agira
	125	ciambella
	126	ciascuna, mucatuli
	127	cioccolata di modica
	128	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	129	crespelle di riso
	130	crispelle, i crispeddi
	131	cuccìa
	132	cucciddata
	133	cucciddati di calatafimi
	134	cucuzzata
	135	cuddrireddra
	136	cuddureddi
	137	cuffitelle
	138	facciuni di san chiara
	139	fasciatelle
	140	frutti di martorana
	141	gadduzzi
	142	gelo di melone
	143	granita di gelsi neri
	144	granita di mandorla
	145	guammelle
	146	guiuggiolena o cubbiata
	147	mandorlato (biscotto riccio)
	148	mastazzola
	149	nfasciatieddi
	150	nfasciatieddi di agira
	151	nfasciatiaddi di troina
	152	nfrigghiulata
	153	nucàtuli
	154	ossa di morto
	155	pagnotta alla disgraziata
	156	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	157	pane di casa, u pani i casa
	158	pane di monreale (u pani ri murriali)
	159	pane di s. giuseppe
	160	pane votivo, a cuddura di s. paulu
	161	panzerotti
	162	papareddi
	163	pasta alla crema di latte
	164	pasta di mandorle
	165	pasta di nocciola
	166	pasta reale di erice
	167	petrafennula
	168	pignoccata
	169	pignolata di messina
	170	piparelle
	171	pizzarruna
	172	pupi cull'ova
	173	pupi di zucchero
	174	salame turco
	175	savoiarde
	176	scacciata
	177	scursunera
	178	sfinci di san giuseppe
	179	sfincione
	180	sfoglio (sfogghiu)
	181	squartucciatu
	182	taralli

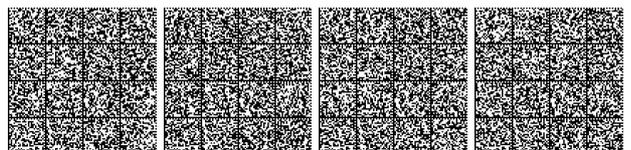
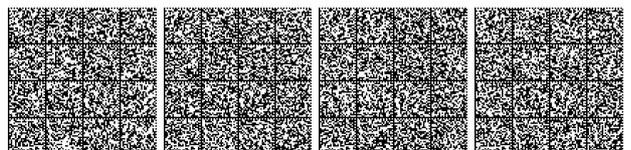
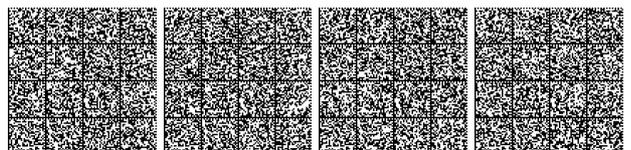
	183	testa di turco
	184	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	185	vastedda fritta
	186	vucciddati di mandorle
Prodotti della gastronomia	187	arancini di riso
	188	badduzzi di risu
	189	busiati col pesto trapanese
	190	caponata di melanzane
	191	cardi in pastella
	192	cavate
	193	crespelle
	194	crocchè di patate
	195	cuscus di pesce
	196	focaccia al sambuco
	197	frascatula
	198	iris
	199	maccaruna
	200	màccu di favi
	201	maccu di grano
	202	malateddi
	203	nfigghiulata
	204	padducculi di carne
	205	pane cotto
	206	panelle
	207	parmigiana di melanzane
	208	pasta cà muddica
	209	pasta che sàrdi
	210	pasta che vruoccoli arriminàti
	211	sarde a beccaficu
	212	stigghiola
	213	vino cotto e mustazzoli
	214	zuzzu
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei	215	bottarga, uovo di tonno
	216	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	217	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	218	menola salata, menole salate, ritùnnu salàtu, ritùnni salàti
	219	tonno di tonnara
	220	vaccareddi (lumache)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	221	miele delle egadi
	222	miele delle madonie
	223	miele di acacia, di timo, di carrubo
	224	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	225	miele di trapani
	226	miele ibleo
	227	miele millefiori
	228	miele della provincia di agrigento
	229	ricotta di pecora
	230	ricotta di vacca
	231	ricotta iblea
	232	ricotta infornata
	233	ricotta mista

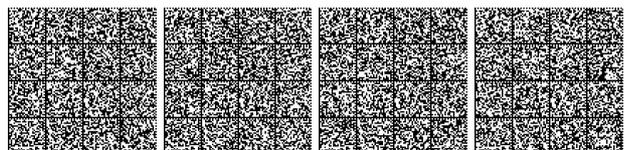
REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	alkermes, alkermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massagli
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	gemma d'abeto
	8	vermouth di vino bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello appenninico
	10	agnello del parco di migliarino-san rossore
	11	agnello di zeri, agnello zerasco
	12	agnello massese
	13	ammazzafegato toscano
	14	barbina, guanciale
	15	bardiccio
	16	biroldo della garfagnana
	17	biroldo delle apuane
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia, mallegato, buristo
	19	biscotto di salsiccia di sorano
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	bonzola
	22	budelluzzo di grosseto, busicchio
	23	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio
	24	capocollo tipico senese, finocchiata
	25	capretto delle apuane
	26	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	27	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	28	carne di razza calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	carne salata, carne del bigoncio
	31	costolaccio
	32	fasciata, pancetta arrotolata
	33	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	fegatello di maiale macinato pisano
	35	filetto della lunigiana
	36	finocchiona toscana, finocchina
	37	gallina livornese, pollo italiano, leghorn
	38	gallina mugellese, gallina mugginese
	39	guanciale, gota
	40	lardo vergine di maiale
	41	lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)
	42	lonzino
	43	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino
	44	mezzone, bastardo
	45	mocetta carrarina
	46	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	47	mortadella delle apuane
	48	mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona
	49	mortadella di prato
	50	mortadella nostrale di cardoso
	51	nodino di montopoli
	52	pancetta apuana
	53	pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino
	54	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	55	porchetta di monte san savino

	56	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino
	57	prosciutto del casentino
	58	prosciutto di cinta senese, prosciutto chiantigiano
	59	prosciutto di sorano
	60	rigatino arrotolato finocchiato
	61	roventino, migliaccio
	62	salame al vino
	63	salame chianino
	64	salame chiantigiano
	65	salame di cinghiale
	66	salame di cinta senese
	67	salame di maiale e pecora
	68	salame prosciuttato di ghivizzano
	69	salame toscano
	70	salsiccia con cotenne
	71	salsiccia con patate
	72	salsiccia di cinghiale
	73	salsiccia di cinghiale sott'olio
	74	salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di
	75	salsiccia toscana, sarciccia
	76	sanbudello, ammazzafegato aretino
	77	soppressata di cinghiale
	78	soppressata di sangue
	79	soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata
	80	spalla chiantigiana
	81	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana
	82	spalla di maiale pisana
	83	spalla di sorano
	84	spuma di gota di maiale di san miniato
	85	tarese valdarno
	86	testa in cassetta, sopressata
	87	tizzone di giustagnana
	88	tonno del chianti, finto tonno toscano
	89	trippa e lampredotto
	90	vergazzata, pancetta stesa
	91	zampone chiantigiano
	92	zia di maremma
Condimenti	93	agresto di san miniato, aceto d'agresto sanminiatese
	94	sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di pescina
Formaggi	95	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana
	96	caciotta di pecora
	97	caciotta dolce, vacchino dolce
	98	caciotta stagionata, mucchino, vacchino
	99	formaggi caprini della maremma, caprini freschi o aromatizzati
	100	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	101	formaggio caprino dell'alto mugello
	102	formaggio caprino delle apuane
	103	fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo
	104	grande vecchio di montefollonico
	105	marzolino di lucardo, pecorino lucardo
	106	pastorella del cerreto di sorano
	107	pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo
	108	pecorino a latte crudo abbucciato
	109	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia
	110	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	111	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	112	pecorino del casentino
	113	pecorino del parco di migliarino-san rossore

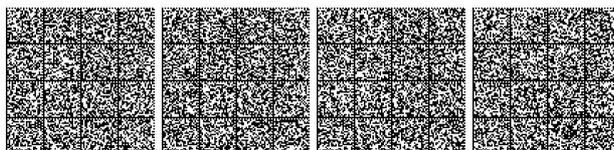
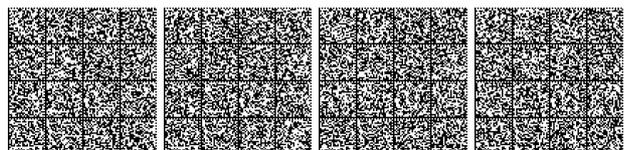
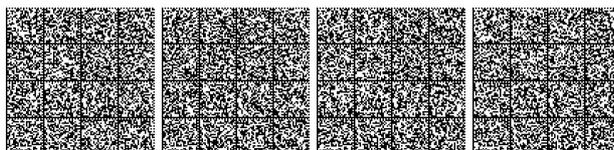
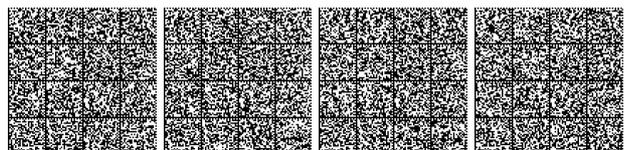
	114	pecorino della costa apuana, pecorino massese
	115	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone
	116	pecorino della lunigiana
	117	pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano
	118	pecorino delle colline senesi
	119	pecorino di pienza stagionato in barriques
	120	pecorino stagionato in foglie di noce
	121	pratolina, formaggio di pura capra
	122	raviggiolo di latte vaccino del mugello, raviggiolo del mugello, ravaggiolo
	123	raviggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo
	124	raviggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo
	125	ricotta di pecora grossettana
	126	ricotta di pecora massese
	127	ricotta di pecora pisoiese
	128	stracchino, crescenza
Grassi (burro, margarina, oli)	129	olio di madremignola
	130	olio di olivastra scarlinese
	131	olio di olivo quercetano, olio di quercetana
	132	aglio rosso maremmano
	133	arancio massese
	134	asparago d’argenteuil toscano, asparago nostrale
	135	barba massese, barba di prete, scorza nera
	136	basilico gigante, basilico a foglia di lattuga
	137	bietola a coste sottili
	138	carciofini sott'olio
	139	carciofo del litorale livornese
	140	carciofo di chiusure
	141	carciofo di pian di rocca
	142	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
	143	carciofo empolese
	144	cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia
	145	cardo massese, cardone o gobbo
	146	castagna d'antona, carpinese
	147	castagna mondigiana del pratomagno, mondistollo
	148	castagna perella del pratomagno
	149	castagna pistolesa, bianchina
	150	castagne (fresche) della toscana
	151	cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	152	cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	153	cavolo nero riccio di toscana
	154	cavolo riccio nero di lucca, braschetta
	155	cece di grosseto
	156	cece nostrale, cece nostrale piccolo
	157	ciliegia di lari
	158	cipolla di bassone, cigola
	159	cipolla di certaldo
	160	cipolla di ripola
	161	cipolla di terceretoli
	162	cipolla di treschietto, gigola
	163	cipolla lucchese
	164	cipolla massese
	165	cipolla rossa toscana
	166	cipolla savonese, cipolla "sagonese"
	167	cipolla vernina (cipolla bastarda)
	168	cocomero della val di cornia
	169	cocomero gigante, gigante di fontarronco, cocomero della val di chiana

	170	confettura di purnelle fiaschette
	171	dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo)
	172	fagiola garfagnina
	173	fagiola schiacciona
	174	fagiolo aquila
	175	fagiolo borlotto di maremma
	176	fagiolo borlotto nano di sorano
	177	fagiolo borlotto nostrale toscano
	178	fagiolo burro toscano
	179	fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del s. ginese-compitese)
	180	fagiolo cannellino di sorano
	181	fagiolo cappone
	182	fagiolo ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano, piattella di grosseto
	183	fagiolo coco nano (fagiolo cocco)
	184	fagiolo dall'occhio del valdarno, fagiolo gentile, fagiolo cornetto, fagiolo dell'occhio, fagiolo dall'occio nano, dolico, fagiuolini, cornetti, tegoline, fagiolo all'olio (maremma)
	185	fagiolo decimino
	186	fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata)
	187	fagiolo di bigliolo
	188	fagiolo decimino, fagiolo scritto rampicante
	189	fagiolo di zeri (fagiolo con il grembiule <fasgiulain dau scuside>, fagioline <fasgiuline>)
	190	fagiolo fico di gallicano
	191	fagiolo giallorino della garfagnana (giallorino)
	192	fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di s. giuseppe
	193	fagiolo marconi a seme nero
	194	fagiolo mascherino
	195	fagiolo massese
	196	fagiolo piattella pisana, piattella pisana, fagiolo di san michele
	197	fagiolo pievarino
	198	fagiolo romano (fagiolo romanello)
	199	fagiolo rosso di lucca
	200	fagiolo schiaccione
	201	fagiolo scritto della garfagnana
	202	fagiolo scritto di lucca
	203	fagiolo serpente toscano (stringa)
	204	fagiolo stortino di lucca, anellino giallo di lucca
	205	fagiolo stringa di lucca, fagiolo serpente
	206	fagiolo turco di castello
	207	fagiolo zolfino
	208	farina di castagne carpinese
	209	farina di castagne d'antona (farina dolce)
	210	farina di castagne del pratomagno (farina dolce)
	211	farina di castagne dell'amiata
	212	farina di castagne di prato
	213	farina di castagne pistoiese
	214	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
	215	fava lunga delle cascine (fava delle cascine)
	216	fichi di carmignano
	217	fichi sott'olio livornesi
	218	fico dottato
	219	fico san piero
	220	fico verdino
	221	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
Prodotti vegetali allo stato naturale o	222	funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino)
	223	funghi sotto sale della costa apuana

trasformati

224	grano marzolo del melo
225	grano saraceno, fagopiro, grano nero
226	granoturco bianco massese (mais bianco)
227	granturco formenton ottofile della garfagnana
228	granturco nano di lupo, granturco nano di grezzano
229	lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)
230	limone massese
231	lupino dolce di grosseto
232	mais quarantino
233	mais rustico per polenta aretino
234	marmellate della toscana
235	marroni della toscana
236	mela "muso di bue" (mela "muso de be")
237	mela binotto
238	mela carla aretina (finalina)
239	mela casciana (rosetta)
240	mela casolana
241	mela francesca aretina
242	mela nesta (decio)
243	mela panaia (flagellata)
244	mela roggiola
245	mela rosa del casentino (mela di montagna)
246	mela rotella della lunigiana (pomo rodello)
247	mela rugginosa della valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla)
248	mela stayman aretina (mela stayman red o nieplyng)
249	melanzana violetta fiorentina
250	melograno di firenze
251	melone della val di cornia
252	mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro)
253	noce aretina
254	olive in salamoia
255	paonazzi sott'olio (lardaioli rossi)
256	pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio)
257	patata bianca del melo
258	patata di regnano
259	patata di santa maria a monte, la tosca
260	patata di zeri (patate "rosse, bianche, zale" di zeri)
261	patata rossa di cetica (patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino)
262	pera coscia aretina
263	pera coscia di firenze
264	pera del curato toscana
265	pera gentile
266	pera picciola
267	pera rusé
268	pesca elberta (pesca alberta, pesca lamberta)
269	pesca cotogna del poggio
270	pesca cotogna di rosano (cotogna)
271	pesca cotogna toscana
272	pesca diga
273	pesca limone (cotogna tardiva)
274	pesca maglia rosa
275	pesca michelini
276	pesca mora di moriano dolfi, pesca mora di dolfo
277	pesca passerina (pesca ubriaca)
278	pesca regina di londa
279	pesca trionfo rosso, trionfo, trionfo peloso
280	peschetti di candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini)
281	pinolo del parco di migliarino-san rossore
282	pisello a mezzafrasca aretina (pisello quarantino)
283	pisello a tutta frasca aretino
284	pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello
285	pomodorino da inverno da appendere (pomodoro pendolino)

	286	pomodoro canestrino di lucca
	287	pomodoro ciliegino toscano
	288	pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)
	289	pomodoro cuore di bue (bovaiolo)
	290	pomodoro fragola di albiano minacciano
	291	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
	292	pomodoro marmande
	293	pomodoro pallino (pomodoro da serbo)
	294	pomodoro pendentino
	295	pomodoro pisanello
	296	pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale)
	297	pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese)
	298	radicchia di lucca
	299	rapino di bergiola foscalino
	300	rapo del valdarno (rapo nostrale)
	301	riso della maremma
	302	scalogno nostrale toscano
	303	sedano nostrale (costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi)
	304	spinacio tipico della val di cornia
	305	susina amoscina nera di san miniato,susina moscia o moscina
	306	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
	307	tartufo bianchetto della toscana (tartufo marzuolo)
	308	tartufo bianco della toscana
	309	tartufo nero pregiato della toscana
	310	tartufo nero uncinato della toscana
	311	tartufo scorzone della toscana (tartufo d'estate della toscana)
	312	uva colombana di peccioli
	313	zafferano aretino
	314	zafferano delle colline fiorentine (zima di firenze)
	315	zafferano purissimo di maremma
	316	zucca da semi toscana (zucca da maiali)
	317	zucca lardaia
	318	zucchina lunga fiorentina (zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno)
	319	zucchina mora pisana
	320	zucchina sarzanese
	321	zucchina tonda fiorentina
	322	amaretti di carmignano, amaretti di' fochi
	323	amaretto santacrocenese
	324	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
	325	befanini, befanotti
	326	berlingozzo
	327	biscotti di prato, cantucci di massa marittima, cantucci di prato o cantucci toscani
	328	biscotto col riccio
	329	biscotto con l'unto, civitellino, bucunto
	330	biscotto di mezz'agosto
	331	biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
	332	bozza pratese, pane di prato
	333	brecciotto di roccalbegna
	334	brigidino di lamporecchio
	335	brutti boni di prato
	336	brutto buono ai pinoli, kinzica
	337	buccellato di lucca
	338	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
	339	carscenta della lunigiana, crescenta

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	340	castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese)
	341	cavallucci di siena, cavallucci di massa marittima, morsetti
	342	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
	343	cenci (stracci, frappole)
	344	ciaccia di pasqua
	345	ciaccino
	346	cialde di montecatini
	347	cialdino dei tufi
	348	ciaramito di castell'azzara
	349	cioccolato artigianale toscano
	350	ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo
	351	confetti di pistoia, confetti a riccio
	352	corolli incesi
	353	corona di san bartolomeo
	354	crisciolette di cascio
	355	croccolato di siena
	356	cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni
	357	focaccette di aulla
	358	focaccia bastarda di pitigliano
	359	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
	360	focaccia di nonno pilade
	361	focaccia di pasqua salata di pitigliano
	362	focaccia leva di gallicano
	363	focaccia seravezzina
	364	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
	365	gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino
	366	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
	367	maccheroni della garfagnana
	368	mandorlata di montalcino
	369	mangia e bei
	370	marocca di casola
	371	marzapane
	372	migliaccia di pitigliano
	373	migliaccio senese
	374	mignecci di formentone di gallicano
	375	miniatensi
	376	neccio toscano, bollento, gaccio, cian
	377	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi
	378	pan di ramerino, pandisdramerino, ramerino all'olio
	379	pane di altopascio
	380	pane di montegemoli
	381	pane di patate della garfagnana
	382	pane di po', signano e agnino
	383	pane di pomarance
	384	pane di pontremoli, focaccia pontremolese
	385	pane di regnano
	386	pane di vinca
	387	pane marocco di montignoso (pane marocco, pane merocco)
	388	pane toscano
	389	panficato dell'isola del giglio
	390	panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima
	391	panforte glacé al cioccolato (torta del corsini, panforte di pistoia)
	392	panigaccio di podenzana
	393	panina (pan giallo)
	394	panini di granturco
	395	pasimata, passimata
	396	pattona di comano (pattona comanina)
	397	pesche di prato

	398	pici (pinci)
	399	pupporina
	400	quaresimali
	401	ricciolina
	402	rustici di montalcino
	403	salviato di villa basilica
	404	sassi della calvana
	405	scarsella orbetellana
	406	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
	407	schiaccia alla campigliese
	408	schiaccia briaca dell'elba
	409	schiaccia pasquale con uccellini di san piero
	410	schiaccia pizzicata di montiano
	411	schiacciata alla fiorentina
	412	schiacciata con l'uva
	413	sfratto
	414	spongata della lunigiana
	415	sportella
	416	taglioli di castell'azzara, melatelli
	417	tartufi dolci della calvana
	418	testarolo della lunigiana
	419	topi di castell'azzara
	420	torsetto con la bolla di pitigliano
	421	torta co' bischeri
	422	torta cybea di massa
	423	torta d'erbe della lunigiana
	424	torta di farro della garfagnana, torta di farro
	425	torta di frutta secca
	426	torta di marroni di marradi
	427	torta di riso di massa e carrara
	428	torta di riso lunigianese
	429	torta di verdure, torta coi becchi lucchese
	430	torta mantovana
	431	torta salata di villa basilica
	432	tortelli alla lastra di corezzo
	433	tortello del melo, raviolo
	434	tortello di patate
	435	tortello dolce di pitigliano
	436	tortello maremmano con spinaci
	437	tozzetto di pitigliano
	438	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo
	439	zuccherino di maremma
	440	zuccherino di vernio
	441	zuccotto massese
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	442	anguilla scavecciata, anguilla marinata
	443	anguilla sfumata
	444	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine
	445	femminelle di orbetello o burano
	446	fiche maschie a stocchetto
	447	filetto di cefalo di orbetello
	448	palamita
	449	trota fario appenninica del casentino, trota reale
	450	trota iridea
	451	trota marinata di gallicano
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo	452	miele di acacia toscano
	453	miele di castagno toscano
	454	miele di melata di abete toscano, manna d'abete
	455	miele di particolari essenze floreali
	456	miele di spiaggia del parco di migliarino - san rossore, miele di spiaggia del litorale pisano
	457	miele millefiori toscano
	458	nettare di capraia, miele di capraia

escluso il burro)	459	pappa reale
	460	pappa reale in cellette
	461	polline
	462	propoli toscana

REGIONE UMBRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	lenticchie
	26	marrone
	27	patata rossa di colfiorito
	28	sedano nero di trevi
	29	tartufo bianco pregiato
	30	tartufo nero pregiato
	31	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	attorta
	33	bringoli
	34	brustengolo
	35	castagnole
	36	ciaramicola
	37	ciriole
	38	cresciole di ciccioli
	39	crescionda
	40	fave dei morti
	41	mostaccioli
	42	nociata
	43	pammelati
	44	pampepato
	45	pan mostato
	46	pan nociato
	47	pane di strettura
	48	passatelli
	49	pici
	50	pinoccate
	51	pinolate
	52	rocciata
	53	schiacciata al formaggio
	54	stinchetti
	55	strangozzi
	56	strufoli
	57	torciglione

	58	torcolo di san costanzo
	59	torta al formaggio o di pasqua
	60	torta al testo
	61	tozzetti
	62	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	63	anguilla del trasimeno
	64	carpa del trasimeno
	65	latterino del trasimeno
	66	luccio del trasimeno
	67	persico reale del trasimeno
	68	tinca del trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	69	ricotta salata

REGIONE VALLE d'AOSTA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	grappa
	3	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	4	boudin
	5	motsetta - motzetta
	6	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon à la braise saint- oyen)
	7	saouseusse
	8	teteun
	9	tseur achétaye
Formaggi	10	brossa
	11	formaggio di capra a pasta molle
	12	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	formaggio misto
	14	reblec
	15	reblec de crama
	16	salignoùn
	17	séras
	18	toma di gressoney
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	19	golden delicious della valle d'aosta
	20	renetta della valle d'aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	21	micóoula
	22	pan ner
Grassi (burro, margarina, oli)	23	beuro (burro di affioramento)
	24	beuro coló
	25	beuro de brossa
	26	burro centrifugato di siero
	27	olio di noci, huile de noix
Prodotti della gastronomia	28	seupa a la vapelenentse
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	29	miele di castagno (mi de tsatagnì)
	30	miele di rododendro (mi de framicllo)
	31	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	32	lasé

REGIONE VENETO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del cansiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra
	19	bresaola di cavallo
	20	cacciatore d’asino
	21	cacciatore di cavallo
	22	carne de fea (pecora) afumegada
	23	carne di musso
	24	ciccioli della val leogra
	25	coeghin nostrano padovano
	26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) del basso vicentino
	28	coessin (cotechino) della val leogra
	29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	30	coessin co lo sgrugno
	31	coniglio veneto
	32	coppa di testa di este
	33	cornioi di crespadoro
	34	coscia affumicata di cavallo
	35	cotechino di puledro
	36	cotechino di trecenta
	37	falso parsuto
	38	faraona camosciata
	39	faraona di corte padovana
	40	figalet
	41	galletto nano di corte padovana - pepoa
	42	gallina collo nudo di corte padovana
	43	gallina dorata di lonigo
	44	gallina ermellinata di rovigo
	45	gallina padovana
	46	gallina polverara
	47	gallina robusta lionata
	48	gallina robusta maculata
	49	lardo del basso vicentino
	50	lardo in salamoia
	51	lardo steccato con le erbe
	52	lengual
	53	lingua salmistrata

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	54	luganega da riso
	55	luganega nostrana padovana
	56	luganega trevigiana
	57	luganeghe de tripan
	58	luganeghe della val leogra
	59	morette o barbusti della val leogra
	60	mortandele
	61	muset trevigiano
	62	nervetti di bovino
	63	oca del mondragone
	64	oca di corte padovana
	65	oca in onto padovana
	66	oco in onto dei berici
	67	osocol di treviso
	68	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
	69	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
	70	parsuto de oca
	71	parsuto di montagnana
	72	pastin
	73	pecora alpagota
	74	pendole
	75	pollo combattente di corte padovana
	76	pollo rustichello della pedemontana
	77	porchetta trevigiana
	78	prosciutto crudo dolce di este
	79	prosciutto della val liona dolce e affumicato
	80	salado co l'ajo del basso vicentino
	81	salado della pedemontana trevigiana
	82	salado fresco del basso vicentino
	83	salado fresco trevigiano
	84	salame bellunese
	85	salame da taglio di trecenta
	86	salame di asino
	87	salame di cavallo
	88	salame di verona
	89	salame nostrano padovano
	90	salamelle di cavallo
	91	salsiccia con le rape
	92	salsiccia equina
	93	salsiccia tipica polesana
	94	schenal
	95	senkilam – speck di sappada
	96	sfilacci di equino
	97	sfilacci di manzo
	98	soppressa di verona
	99	soppressa trevigiana
	100	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
	101	sopressa co la brasola del basso vicentino
	102	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
	103	sopressa di cavallo
	104	sopressa investida
	105	sopressa nostrana padovana
	106	speck di cadore
	107	speck di cavallo
	108	spiedo - spèo- spiedo d'alta marca
	109	tacchino comune bronzato
	110	tacchino ermellinato di rovigo
	111	torresani di torreglia

	112	torresano di braganze
	113	vitellone ai cereali
	114	vitellone padano
Grassi (burro, margarina, oli)	115	burro a latte crudo di malga
Formaggi	116	caciotta misto pecora
	117	fior delle dolomiti, tipo italico, formaggio molle da tavola,
	118	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	119	formaggio agordino di malga
	120	formaggio bastardo del grappa
	121	formaggio busche
	122	formaggio caciotta di asiago
	123	formaggio casato del garda
	124	formaggio casel bellunese
	125	formaggio cesio
	126	formaggio comelico
	127	formaggio contrin
	128	formaggio dolomiti
	129	formaggio fodom
	130	formaggio imbriago
	131	formaggio latteria di sappada
	132	formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni
	133	formaggio malga bellunese
	134	formaggio misto pecora fresco dei berici
	135	formaggio moesin di fregona
	136	formaggio montemagro
	137	formaggio morlacco
	138	formaggio nevegal
	139	formaggio nostrano veronese
	140	formaggio pecorino dei berici
	141	formaggio pecorino fresco di malga
	142	formaggio renàz
	143	formaggio schiz
	144	formaggio tosella
	145	formaggio zigher
	146	formaggio zumelle
	147	formai nustran
	148	aglio del medio adige
	149	asparago bianco del sile
	150	asparago bianco di bibione
	151	asparago di arcole
	152	asparago di giare
	153	asparago di mambrotta
	154	asparago di padova
	155	asparago di palazzetto
	156	asparago di rivoli
	157	asparago verde amaro montine
	158	barbabietola rossa di chioggia
	159	bietola di bassano
	160	bisi de lumignan
	161	biso di peseggia
	162	broccolo di bassano
	163	broccolo fiolaro di creazzo
	164	carciofo violetto di s. erasmo
	165	carota di chioggia
	166	castagne del baldo

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	167	castagne e marroni dei colli euganei
	168	cavolo dell'adige
	169	cicoria catalogna gigante di chioggia
	170	ciliegia dei colli asolani
	171	ciliegia delle colline veronesi
	172	ciliegie dei colli euganei
	173	ciliegie durone di cazzano
	174	cipolla bianca di chioggia
	175	cipolla rosa di bassano
	176	composte delle valli dell’agno e del chiampo
	177	craut - verde agre
	178	crauti delle bregonze
	179	cren
	180	culàti di valdagno
	181	durona del chiampo
	182	fagiolino meraviglia di venezia
	183	fagiolo bonèl di fonzaso
	184	fagiolo borlotto nano di levada
	185	fagiolo di posina "scalda"
	186	fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino
	187	fagiolo gnoco borlotto (fasolo gnoco) lingua di fuoco
	188	farina di mais biancoperla
	189	farina di mais marano
	190	farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin
	191	fasol del lago, mama alta, bonel
	192	fasola posenata
	193	fave bellunesi
	194	fragola delle dolomiti bellunesi (della montagna bellunese)
	195	fragola di verona
	196	funghi coltivati del montello
	197	funghi di costozza
	198	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	199	giuggiola dei colli euganei
	200	giuggiolo del cavallino
	201	kiwi di treviso
	202	kiwi di verona
	203	kodinze
	204	kodinzon
	205	mame d'alpago (mame, bonei)
	206	mamma bianca di bassano
	207	marinelle sotto spirito
	208	marrone di san mauro
	209	marrone feltrino, morone feltrino
	210	marroni di valrovina
	211	mela del medio adige
	212	mela di monfumo
	213	mela di verona
	214	melone del delta polesano
	215	melone montagnanese
	216	melone precoce veronese
	217	mostarda vicentina
	218	nettarina di verona
	219	noce dei grandi fiumi
	220	noce di feltre
	221	orzo agordino
	222	patata americana di anguillara e stroppare
	223	patata americana di zero branco

	224	patata cornetta
	225	patata del montello
	226	patata del quartier del piave
	227	patata di cesiomaggiore
	228	patata di chioggia
	229	patata di montagnana
	230	patata di posina
	231	patata dorata dei terreni rossi del guà
	232	patate di rotzo
	233	peperone di zero branco
	234	pera del medio adige
	235	pere del veneziano
	236	pere del veronese
	237	pesca bianca di venezia
	238	pesca di povegliano
	239	pisello di borso del grappa
	240	pòm prussian (mela prussiana)
	241	pomodoro del cavallino
	242	radicchio bianco fior di maserà
	243	radicchio bianco o variegato di lusia
	244	radicchio variegato bianco di bassano
	245	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
	246	riso di grumolo delle abbadesse
	247	scarola o insalata d'inverno di bassano
	248	sedano di rubbio
	249	sedano verde di chioggia
	250	sedano-rapa di ronco all'adige
	251	susina gialla di lio piccolo
	252	tartufo della montagna veronese
	253	tartufo nero dei berici
	254	verza moretta o cavolo verza nera
	255	zucca marina di chioggia
	256	zucca santa bellunese (zucca santa)
	257	amarettoni
	258	banana comune
	259	bibanesi
	260	bigoi
	261	biscotti baicoli
	262	biscotti bussolai
	263	biscotti pazientini
	264	bossolà di chioggia
	265	capezzoli di venere
	266	carfogn
	267	casunziei
	268	ciopa vicentina
	269	colomba pasquale di verona
	270	cornetti
	271	dolce bissioleta
	272	dolce del santo - santantonio
	273	dolce nadalin
	274	dolce polentina
	275	esse adriese
	276	fave alla veneziana
	277	forti bassanesi
	278	frittelle con l’erba amara
	279	frittelle di verona

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	280	frittelle veneziane
	281	fugassa padovana
	282	fugassa veneta
	283	galani e crostoli
	284	gargati
	285	gelato artigianale del cadore
	286	gnocco di smalzao
	287	gnocco di verona
	288	il riccio
	289	lasagne da fornel
	290	mandorlato di cologna veneta
	291	mandorlato veneziano, torrone veneziano, mandoeato
	292	mantovana
	293	merletti santantonio
	294	montasù
	295	pagnotta del doge
	296	pan biscotto veneto
	297	pan co a suca
	298	pan co l'ua
	299	pan de le feste
	300	pan del santo (dolce)
	301	pandoli di schio
	302	pandoro di verona
	303	pane di mais
	304	pasta frolla della lessinia
	305	pastina de bortolin
	306	pevarin
	307	ravioli con radicchio rosso di verona
	308	rofioi di sanguinetto
	309	rufiolo di costeggiola
	310	sagagiardi
	311	san martino
	312	savoiardi di verona
	313	schizzotto
	314	sfogliatine di villafranca
	315	smegiassa
	316	subioti all'ortica
	317	tajadele al tardivo
	318	torrone di s. martino di lupari
	319	torta ciosota
	320	torta figassa
	321	torta fregolotta
	322	torta nicolotta
	323	torta ortigara
	324	torta pazientina
	325	torta pinza-putana
	326	torta sgriesolona - rosegota
	327	torta zonclada
	328	tortellini di valeggio sul mincio
	329	treccia d'oro di thiene
	330	zaleto di giuggiole
	331	zaletti
	332	anguilla del delta del po
	333	anguilla del livenza
	334	anguilla marinata del delta del po
	335	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	336	branzino o spigola delle valli da pesca venete

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	337	cefali delle valli da pesca venete
	338	cefalo del polesine
	339	cozza di scardovari
	340	gambero di fiume della venezia orientale
	341	latterini marinati del delta del po
	342	moeche e masanete
	343	moscardino di caorle
	344	pesce azzurro del delta del po
	345	sardine e alici marinate del delta del po
	346	schilla della laguana di venezia
	347	trota fario valli vicentine
	348	trota iridea del sile
	349	trota iridea della valle del chiampo
	350	vongola verace del polesine
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	351	caciocapra
	352	formaggio al latte crudo di posina
	353	formaggio straccon
	354	miele dei colli euganei
	355	miele del delta del po
	356	miele del grappa
	357	miele del montello
	358	miele della collina e pianura veronese
	359	miele della montagna veronese
	360	miele di barena
	361	mieli dell'altopiano di asiago
	362	ricotta affumicata
	363	ricotta affumicata della val leogra
	364	ricotta da sacchetto della val leogra
	365	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	366	ricotta pecorina dei berici
	367	ricotta pecorina stufata dei berici
	368	ricotta schotte

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	altreier kaffee (caffè di anterivo) surrogato
	2	enzianschnaps (genziana)
	3	kranewitter (ginepro)
	4	latschenschnaps (liquore di mugo)
	5	nusseler (nocino)
	6	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	7	treber (grappa di vinaccia)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	bauernschinken (prosciutto contadino)
	9	blutwurst (sanguinaccio)
	10	fleischkase (salame cotto al forno)
	11	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	12	gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)
	13	gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)
	14	gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)
	15	gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato)
	16	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)
	17	hauswurtst (salsiccia fresca aromatizzata)
	18	hirschwurst (salsiccia di cervo)
	19	kalbskopf (testina di vitello)
	20	kaminwurzen (salamino affumicato)
	21	leberwurst (salsiccia di fegato)
	22	meraner wuerstel (wuerstel di merano)
	23	speck
Formaggi	24	algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	25	algunder butterkase (formaggio di lagundo)
	26	algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo)
	27	alpkase (formaggio di alpeggio)
	28	aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro)
	29	graukase (formaggio grigio)
	30	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	31	inticina (formaggio "inticina")
	32	ortler (formaggio dell'ortler)
	33	pustertaler bergkase (formaggio di montagna della val pusteria)
	34	raucherkase (formaggio affumicato)
	35	sextner almkase (formaggio di montagna di sesto)
	36	toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco)
	37	zieger (formaggio fresco aromatizzato)
Grassi (burro, Margarina, oli)	38	alpbutter (burro d'alpeggio)
Prodotti vegetali allo	39	apfelsaft (succo di mele)
	40	brotklee (pane alla trigonella)
	41	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)
	42	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	43	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	44	holersirup (sciroppo di sambuco)
	45	kastanien von suedtirol (castagne dell'alto adige)
	46	kloazn (pere essiccate)
	47	kren (rafano)

stato naturale o trasformati	48	lowenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	49	marille (albicocca val venosta)
	50	mohnsamen (seme di papavero)
	51	plentn (polenta)
	52	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	53	ribissirup (sciroppo di ribes)
	54	rübenkeime (germogli di rape)
	55	sauerkraut (crauti)
	56	terlaner spargel (asparago di terlano)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	57	apfelbrot (pane di mele)
	58	apfelkiechl (frittelle di mele)
	59	breatl (pagnotta)
	60	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	61	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	62	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	63	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	64	fochas (focaccia)
	65	germzopf (treccia lievitata)
	66	hirtenbrot (pane del pastore)
	67	holermulla (gelatina di sambuco)
	68	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	69	kiechl (ciambella dolce)
	70	knoedel (canederli)
	71	krapfen
	72	milzschnitten (crostini di milza)
	73	mohnmingilan (frittella di papavero)
	74	nocken (gnocchi)
	75	paarl (coppia di pagnotte)
	76	palabirabrot (pane alle pere)
	77	pindl (pane di segale a tre coppie)
	78	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	79	püces (pane ladino)
	80	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	81	schuttelbrot (pane di segale duro)
	82	schwarzer weggen (filone integrale)
	83	strauben (frittella "strauben")
	84	strudel
	85	tirtlan (frittelle tirtlan)
	86	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	87	vollkornpaar (paarl integrale)
	88	vorschlag (pagnotta di farine miste)
	89	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)
	90	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	91	zwetschgen-und marillenknodel (canederli dolci con albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	92	buttermilch (latticello)

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	11	stomatica foletto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	barbusto o “moretto”
	13	brusti e/o baldonazzi
	14	cacciatore nostrano all’aglio di caderzone
	15	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	16	carne “fumada” di siror
	17	carne salada del trentino
	18	carne “salada” di capra o di pecora
	19	carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata
	20	carne di cavallo affumicata
	21	ciuighe
	22	cotechino di maiale
	23	figadèt
	24	fritole o sizole
	25	lardo e/o lardo “fuma”
	26	lucanica di capra o pecora
	27	lucanica mochena di cavallo
	28	lucanica mochena piccante
	29	lucanica mochena stagionata
	30	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	31	luganega del trentino
	32	luganega secca della valle di cembra
	33	mortandela
	34	mortandela affumicata della val di non (valli di non e di sole)
	35	pancetta affumicata
	36	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	37	pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	38	paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche
	39	pezate di agnelo o pezate
	40	probusto
	41	salame all’aglio di caderzone
	42	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	43	salamella fresca all’aglio di caderzone
	44	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	45	scorzèta
	46	speck del trentino
Formaggi	47	canestrato
	48	caprino
	49	casàda
	50	casolet
	51	dolomiti
	52	fontal
	53	misto capra
	54	montagna
	55	monte baldo e monte baldo primo fiore
	56	monteson
	57	nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)

	58	provola e caciotta a pasta filata
	59	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	60	tosela
	61	tre valli
	62	vezzena
Grassi (burro, margarina, oli)	63	burro, burro di malga del trentino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	64	asparago di zambana
	65	broccolo di torbole e s. massenza
	66	carota della val di gresta
	67	cavoli cappucci della val di gresta
	68	crauti
	69	le verde, o verdòle
	70	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	71	mais "nostrano di storo"
	72	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	73	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	74	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	75	marone trentino
	76	noce del bleggio
	77	patata trentina di montagna
	78	pere antiche trentine
	79	sedano rapa della val di gresta
	80	susina di dro
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	81	basini de trent
	82	béchi panzalini o filone a due tagli
	83	bina
	84	brazedèl
	85	buzòla
	86	canederli trentini
	87	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	88	cròfani
	89	gelato artigianale trentino
	90	gratini
	91	grostoli/crostoli
	92	pan co le fritole
	93	pan de segàla
	94	pan de sòrc
	95	pan taià o gramolato
	96	pane di molche - pam de molche
	97	pinza
	98	strangolapreti
	99	stràuli o stràboli
	100	strùdel
	101	torta di "fregoloti"
	102	tortoléti coi puriòni
	103	zelten, celteno o pane di frutta
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	104	sisam
	105	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	106	miel di rasabèch (rododendro)
	107	miele trentino
	108	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	109	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

11A08573

Alfonso Andriani, *redattore*
Delia Chiara, *vice redattore*

(WI-GU-2011-SON-147) Roma, 2011 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2011 (salvo conguaglio)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

CANONE DI ABBONAMENTO

Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:			
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€	**438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€	**239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:			
	*(di cui spese di spedizione € 132,57)**	- annuale	€	**309,00**
	*(di cui spese di spedizione € 66,28)**	- semestrale	€	**167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:			
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€	**68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€	**43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:			
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€	**168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€	**91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:			
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€	**65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€	**40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:			
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€	**167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€	**90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(di cui spese di spedizione € 383,93)*	- annuale	€	**819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€	**431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	*(di cui spese di spedizione € 264,45)**	- annuale	€	**682,00**
	*(di cui spese di spedizione € 132,22)**	- semestrale	€	**357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2011.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:	serie generale	€	1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€	1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€	6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

*(di cui spese di spedizione € 127,00)**	- annuale	€	**295,00**
*(di cui spese di spedizione € 73,20)**	- semestrale	€	**162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 39,40)**	- annuale	€	**85,00**
*(di cui spese di spedizione € 20,60)**	- semestrale	€	**53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.